



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante con la cocina de parrilla en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas en el sector del Cantón La Concordia.”

**Proyecto de Plan de Negocio previo a la obtención del título de
Tecnólogo Superior en Gastronomía**

AUTOR:

Jessica Victoria Herrera Zambrano

TUTOR:

Ing. Kabir Olmedo

D.M. Quito, 30 de marzo 2021

DEDICATORIA

Quiero dedicar esta tesis a Dios quien ha sido mi guía, fortaleza y amor hasta el día de hoy.

A mis padres Juan Herrera y Mariana Zambrano quienes con su amor, paciencia y esfuerzo me han permitido llegar a cumplir este sueño, gracias por inculcar en mí el ejemplo de esfuerzo y valentía para seguir adelante en mi educación.

A mis hermanas Rebeca, Ivonne, Ana Karen, Evelyn y a mi hermano David por su cariño y apoyo incondicional en todo este proceso de mi carrera.

AGRADECIMIENTO

Me gustaría agradecer al Tecnológico Internacional Universitario ITI por brindarme el conocimiento suficiente para el estudio de esta carrera, a mis profesores quienes con la enseñanza de sus conocimientos hicieron que pueda crecer día a día como profesional, gracias a cada una de ustedes por su paciencia, dedicación, y amistad. También me gustaría agradecer a toda mi familia que estuvieron presentes cuando más los necesitaba, gracias por sus consejos y por todo su apoyo incondicional durante este tiempo. Agradezco a mis amigos por su ayuda y su tiempo.

AUTORIA

Yo, Jessica Victoria Herrera Zambrano, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Jessica Victoria Herrera Zambrano

D.M. Quito, 27 de marzo del 2021

Ing. Kabir Olmedo
Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, de Quito, por tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Ing. Kabir Olmedo.

D.M. Quito, 27 de marzo del 2021

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El Ing. Kabir Olmedo y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y la Srta. Jessica Victoria Herrera Zambrano por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- La Srta. Jessica Victoria Herrera Zambrano realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante con cocina de parrilla en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas en el sector del Cantón La Concordia.” para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del MS.c Christian Carvajal.

DOS.- Es política del Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, Ing. Kabir Olmedo de Tutor del trabajo fin de carrera y la Srta. Jessica Victoria Herrera Zambrano, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante con cocina de parrilla en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas en el sector del Cantón La Concordia.”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

Ing. Kabir Olmedo

Srta. Jessica Herrera

ÍNDICE

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORIA	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	vi
ÍNDICE	vii
RESUMEN	12
CAPÍTULO II	15
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	15
2.1 Creación de la empresa	15
2.2 Descripción de la empresa	15
2.3 Tamaño de la empresa	17
2.4 Necesidades a satisfacer	18
2.5 Localización de la empresa	20
2.6 Filosofía empresarial.....	20
2.7 Desarrollo organizacional	24
2.8 Organigrama empresarial	25
2.9 Funciones del Personal.....	26
CAPÍTULO III	31
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	31
3.1. Objetivo de mercadotecnia.....	31
3.2. Investigación de mercado	31
3.3 Análisis de las Encuestas.....	33
3.4. Entorno empresarial.....	44
3.4.1. Micro entorno	45
3.4.2. Competencia.....	45
3.4.3. Sustituto.....	46
3.4.5. Proveedor	46
Tabla 11: Proveedores del restaurante	46
3.4.6. Intermediarios.....	48
3.4.7. Cliente.....	49
3.5. Macro entorno.....	49
3.5.1. Factor Político.....	50

3.6.	Producto y servicio.....	51
3.6.1.	Producto Esencial	52
3.6.2.	Producto real.....	52
3.6.3.	Producto aumentado	54
3.7.	Plan de introducción al mercado	54
3.8.	Materiales de identificación	58
3.8.1	Imagotipo	59
3.8.2.	Logotipo.....	60
3.8.3.	Isotipo	61
3.8.4.	Tarjeta de presentación.....	61
3.8.5.	Hojas membretadas.....	62
3.8.6.	Post de redes sociales	64
3.9.	Canal de distribución y puntos de ventas.....	64
3.10.	Riesgo y oportunidades del negocio	66
3.11.	Fijación de Precios	66
3.12.	Capacidad instalada.....	76
3.12.1.	Implementación del negocio.....	76
3.13.	Estudio arquitectónico	82
CAPÍTULO IV		83
4.	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	83
4.1	Servicio de Rentas Internas SRI.....	83
4.2	Patente Municipal de Santo Domingo.....	83
4.3	Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCOSA	84
4.4	Registro de alimentos y bebidas en el Ministerio de Turismo	84
4.5	Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)	86
4.6	Cuerpo de bomberos de Santo Domingo	87
4.7	Ministerio de Trabajo del Ecuador	87
CAPÍTULO V.....		88
5.	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	88
5.1	Objetivo de área.	88
5.2	Impacto ambiental.....	89
5.3	Impacto social.	91
CAPÍTULO VI.....		93
6.	Proceso financiero	93
6.1	Introducción.....	93
6.2.	Inversiones	93

6.4. Capital de trabajo.....	94
6.5. Sueldos	96
6.5. Depreciación activos fijos.....	97
6.6. Amortizaciones	98
6.7. Estructura capital.....	98
6.8. Tabla de amortización.....	99
6.9. Punto de equilibrio	100
6.10 Costo de ventas	102
6.11. Flujo de caja.....	103
6.12. Calculo del TIR y el VAN	104
CAPÍTULO VII.....	105
7.1 Conclusiones	105
7.2 Recomendaciones	107
7.3. ANEXOS.....	108
7.4. BIBLIOGRAFÍA	113

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 : Pirámide de Maslow de necesidades del Ser Humano	18
Gráfico 2 : Mapa de la ubicación del restaurante “Parrilladas Tsáchilas”.....	20
Gráfico 3: Organigrama del restaurante	25
Gráfico 4. Pregunta 1. ¿Conoce sobre los beneficios del consumo de carne?	33
Gráfico 5. Pregunta 2. ¿Con que regularidad consumo carne?	34
Gráfico 6. Pregunta 3. ¿Cuál es su carne favorita?.....	35
Gráfico 7. Pregunta 4. ¿Usted cuando come fuera lo hace con?	36
Gráfico 8. Pregunta 5. ¿En dónde prefiere alimentarse?	37
Gráfico 9. Pregunta 6. ¿Se siente seguro en ir a visitar un restaurante con todas las normas de bioseguridad?	39
Gráfico 10. Pregunta 7. ¿Usted realiza una parada en Santo Domingo de alimentación cuando viaja por la costa?	40
Gráfico 11. Pregunta 8. ¿Cuál sería su precio a pagar por un plato fuerte en base a carnes a la parrilla?	41
Gráfico 12. Pregunta 9. ¿Con qué bebida acompañaría sus carnes?.....	42
Gráfico 13. Pregunta 10. ¿Es de importancia si existe parqueadero en el restaurante?	43
Gráfico 14: Micro entorno del restaurante “Parrilladas Tsáchilas”	45
Gráfico 15: Factores de macro entorno del restaurante.....	49
Gráfico 16: Post de “Parrilladas Tsáchilas”	64

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 2: ¿Conoce sobre las bondades del consumo de carne?	33
Tabla 3: ¿Con que regularidad consumo carne?	34
Tabla 4: ¿Cuál es su carne favorita?	35
Tabla 5: ¿Usted cuando come fuera lo hace con?	36
Tabla 6: ¿En dónde prefiere alimentarse?	37
Tabla 7: ¿Se siente seguro en ir a visitar un restaurante con todas las normas de bioseguridad?	38
Tabla 8: ¿Usted realiza una parada de alimentación cuando viaja hacia la costa o la sierra?	39
Tabla 9: ¿Cuál sería el precio a pagar por un plato fuerte en base a carnes a la parrilla?	41
Tabla 10: ¿Con qué bebida acompañaría sus carnes?	42
Tabla 11: ¿Es de importancia si existe parqueadero en el restaurante?	43
Tabla 12: Proveedores del restaurante	46
Tabla 13: Costos de flyers, tarjetas de presentación y hojas membretadas.	66
Tabla 14: Receta costos, lomo fino	67
Tabla 15: Receta costos, bife de chorizo	68
Tabla 16: Receta costos, costilla de cerdo	70
Tabla 17: Receta estándar, lomo fino.....	71
Tabla 18: Receta estándar, bife de chorizo.....	73
Tabla 19: Receta estándar, costilla de cerdo	74
Tabla 20: Pago de arriendo.....	76
Tabla 21: Equipos industriales del restaurante.....	77
Tabla 22: Vehículo.....	78
Tabla 23: Equipos de computación	78
Tabla 24: Muebles y enseres	78
Tabla 25: Equipos industriales de seguridad	80
Tabla 26: Suministros de oficina	81
Tabla 27: Servicio básicos	81
Tabla 28: Materiales de limpieza	82
Tabla 29: Activos fijos.....	93
Tabla 30: Activos diferidos	94
Tabla 31: Capital de trabajo.....	95
Tabla 32: Total de inversión	95
Tabla 33: Sueldos de los trabajadores	96
Tabla 34: Decimos de los trabajadores	96

Tabla 35: Total de sueldos	97
Tabla 36: Depreciación de activos fijos.....	97
Tabla 37: Gastos de constitución.....	98
Tabla 38: Estructura de capital.....	99
Tabla 39: Tabla de amortización.....	99
Tabla 40: Total del punto de equilibrio	100
Tabla 41: Margen de contribución.....	101
Tabla 42: Margen de contribución.....	101
Tabla 43: Ventas y costo del plato estrella.....	101
Tabla 44: Costos de ventas.....	102
Tabla 45: Flujo de caja.....	103
Tabla 46: Valor de VAN, TIR y TMAR	105

“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante con la cocina de parrilla en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas en el sector del Cantón La Concordia.”

Jessica Victoria Herrera Zambrano

Ing. Kabir Olmedo

D.M. Quito 30 de Marzo, 2021

RESUMEN

El presente estudio consiste en plasmar el plan de negocios para la creación de un establecimiento que ofrezca platos a la carta con un menú en base al método de cocción a la parrilla, ubicado en el cantón de La Concordia, provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, que será de fácil ubicación y acceso a los clientes, pues estará ubicado en un lugar visible para las personas que transiten por el sector. Además, los servicios que ofrece el restaurante son el parqueadero y los juegos infantiles.

Con respecto a la ambientación del local, se identificó que es fundamental que el establecimiento cuente con una imagen corporativa que destaque, tanto en presentación como en ambientación y decoración, es por este motivo que el restaurante hará una temática Tsáchila que representa el ambiente cultural de esta provincia, para atraer la atención del público, es así que hará las técnicas más utilizadas para realizar sus diferentes preparaciones, dentro de la provincia, que son al vapor o asado hecho con leña y caña de guadúa; técnica que hasta nuestros días se continúan utilizando (Quezada, 2021), que es ahí donde radica la importancia del presente proyecto.

Para el disfrute de familiares, amigos y parejas se organizarán eventos donde la razón de ser de los mismos gire en torno a la preparación de carnes a la parrilla y de esta manera conocerán la cultura gastronómica que tiene la provincia de Santo Domingo, donde se tomarán a consideración todas las medidas de bioseguridad formuladas por las autoridades competentes para contrarrestar el COVID-19 y de esta manera que el cliente se sienta confiado y seguro al visitar el establecimiento.

En cuanto a la mercadotecnia del presente negocio, se desarrollará un plan de marketing en redes sociales para que el público pueda conocer el establecimiento; mostrando de esta manera los productos a ofrecer y el posicionamiento que tendrá en el mercado para conocer la gastronomía del sector, por medio de las carnes a la parrilla ya que son sus platos típicos y de los más representativos, con una excelente calidad en sus cortes y en el valor nutricional implementados en todas sus preparaciones.

En la prestación de servicios de restauración se identificó que se utilizarán diversas materias primas e insumos que podrían afectar al medio ambiente, entre los que se encuentran el gran consumo de agua, electricidad y la generación de una gran cantidad de residuos sólidos, que no solo contamina el interior del área de servicio, sino que también contamina las instalaciones de servicio y el ambiente. Por este motivo se idearon varias estrategias para mitigar dichos impactos sin perjudicar la calidad de los servicios prestados, otorgados al proyecto un adecuado y amigable con el ambiente.

Dentro del proceso financiero, se tiene una inversión de Activos Fijos que implica los equipos industriales, equipos de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres, sumando como total de activos fijos \$14 568,57. Los activos diferidos se determinan en los Gastos de Constitución, se tiene el valor de \$600 lo que corresponde al pago para obtención de permisos de funcionamiento, pago de patente municipal, pago del ARCSA y copias de los documentos personales. Se detalla el total de inversión en activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo teniendo de esta manera un valor de \$50808,17. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$2023,55.

La estructuración de capital para el restaurante es: Capital Propio con la suma de \$ 31128,03 que equivale a una estructura del 61%; costo del 13% con una tasa de descuento de 8,0 %. Capital Financiero \$ 20100,4 que equivale con una estructura del 39 %, el costo del 14 % que otorga el 5,5 % de tasa de descuento; con un Total Inversión de \$ 50808,17 que en la suma absoluta nos da el 100% y la tasa mínima de rendimiento

TMAR que es la suma de las tasas de descuento correspondiente a un total de 13,5%.

Se establece que en el restaurante como punto de equilibrio es de 356 menús mensuales que son necesarios vender para poder pagar todos los costos del restaurante, pero si llega a 750 menús al mes se logrará tener buena rentabilidad al restaurante. El costo de venta se basa en un periodo de cinco años en el mismo que se tendrá en ventas para conocer el valor de primer año. La tabla es contemplada a cinco años con un crecimiento país del 1% aproximadamente. Las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$19471,54 mientras que después de cinco años se espera una utilidad neta de \$23657,54.

El valor actual neto (VAN) se calcula con base en el flujo de efectivo anual del restaurante y todos los montos futuros se transfieren al monto actual. El valor presente neto aplica el valor presente a todas las previsiones obtenidas en el flujo de caja, menos la inversión (-); cuando es mayor que cero (0), el valor está bien; por lo tanto, el VAN de la empresa es de \$ 17.915,36. El valor porcentual del flujo de caja de la TIR (debe ser mayor que TMAR). En este caso, el valor de la TIR de la empresa es del 26,25%. En general, esto proporciona una gran utilidad y rentabilidad para la empresa en cuestión, una diferencia del 13, 50% con TMAR.

CAPÍTULO II

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

De acuerdo a lo observado en la movilización de tránsito de las personas que viajan de la Sierra hacia la Costa y tienen que pasar por la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, se identifica que no existe un restaurante en La Concordia con las características de ofrecer un servicio de parrilladas a los viajeros que van de camino a la costa y sobre todo para los moradores del sector. Por este motivo se identifica la oportunidad de crear un restaurante que ofrezca platos a la carta con un menú en base al método de cocción a la parrillada en carnes de res, pollo, cerdo, ternera, vaca, pavo y conejo.

Por otro lado, la ambientación del local es fundamental para recrear el lugar que se quiere para que los clientes perciban y disfruten mientras permanecen en el establecimiento, por este motivo el restaurante estará decorado con la temática Tsáchila que representa el ambiente cultural de Santo Domingo, para así atraer la atención del público, brindar el mejor servicio y experiencia a los clientes que visitan el establecimiento.

2.2 Descripción de la empresa

Importancia

La provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas toma su nombre del pueblo Tsáchilas, etnia ancestral de la zona, cuyas características culturales la hacen única en el país. Su principal atractivo es la naturaleza, ya que está dotada de una alta biodiversidad, con una variedad de ecosistemas que se extienden en una zona con un alto índice de especies endémicas. Sus principales actividades económicas son la agricultura con productos

como: café, palma africana, abacá, cacao, tubérculos, maíz y flores tropicales; ganadería y turismo (Goraymi, cultura de Santo Domingo, 2020, <https://www.goraymi.com/>).

La gastronomía Tsáchila no es extensa, el plátano verde nunca falta para acompañar casi todos sus alimentos, también usan yuca, en carnes ocupan pollo, guanta, pescado de río y cuando encuentran sajino y las técnicas más utilizadas para realizar sus diferentes preparaciones se encuentran al vapor o asado al fuego hecho con leña y caña de guadúa, hasta ahora se continúa utilizando madera seca como combustible (Alexandra Quezada, 2014).

La importancia del restaurante “Parrilladas Tsáchilas” radica en que se busca rescatar las costumbres y tradiciones de Santo Domingo al resaltar la cultura gastronómica que se encuentra en esta provincia, brindando de esta manera la preparación de carnes a la parrilla acompañado con la guarnición de plátano verde y jugos con frutas de temporadas.

Motivo por el cual, el presente proyecto busca ofrecer no solo a los viajeros, sino también a los lugareños, un servicio de alimentación en base a una temática con las costumbres Tsáchilas ubicado en el cantón La Concordia, ya que no se ha identificado una competencia directa con las características similares al proyectarse en este sector.

2.2.2 Características

El restaurante “Parrilladas Tsáchilas” contará con la gastronomía del sector y una gran variedad de las mejores carnes de la ciudad con un ambiente acogedor basado en una decoración con la temática Tsáchilas con el fin de satisfacer las necesidades de alimentación en carnes a la parrilla, bioseguridad y salud, buscando generar una experiencia diferente en el mercado para que el público se sienta a gusto y se vea incentivado a visitar el restaurante nuevamente.

Por otra parte, el crecimiento y posicionamiento del establecimiento en el sector de La Concordia será de fácil ubicación y acceso a los clientes pues estará ubicado en un lugar visible para las personas que transiten por el sector de La Concordia puedan dirigirse sin ningún problema al establecimiento. Además los servicios que ofrece el restaurante son: el parqueadero y los juegos infantiles ya que esto permitirá que el público se dirija al restaurante por tener estos servicios que son necesarios para muchos clientes.

2.2.3 Actividad

El restaurante ofrecerá al público un menú de carnes a la parrilla, ensaladas, salsas, caldos, guarniciones, zumos de temporada y postres con un servicio de calidad para los clientes que viajan a la costa o de la costa a la sierra, o para los que se encuentran en este sector de la provincia, de esta manera se ofrecerá un producto de alta calidad tanto en el restaurante como en el servicio a domicilio.

2.3 Tamaño de la empresa

El restaurante “Parrilladas Tsáchilas” es una microempresa de acuerdo a los parámetros establecidos por la Cámara de Comercio la cual dicta que se considerarán como microempresas a aquellos contribuyentes que tienen ingresos brutos en pasivos de hasta \$ 300.000 al año y que cuenten con hasta 9 trabajadores en el establecimiento. (Cámara de comercio, 2021, <https://ccq.ec/>).

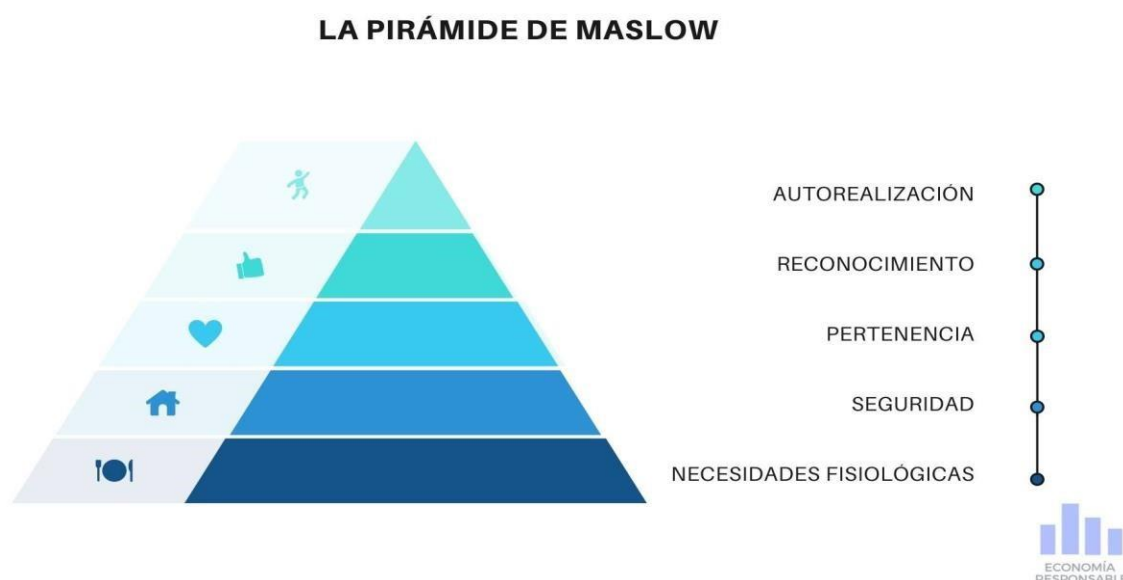
El restaurante Parrilladas Tsáchilas contará con:

- Gerente Chef
- Un ayudante de cocina – mesero
- Cajero

Todos los trabajadores del restaurante “Parrilladas Tsáchilas” estarán dispuestos a brindar la mejor atención al cliente aceptando las sugerencias para mejorar los aspectos que se considere mejor dentro del establecimiento.

2.4 Necesidades a satisfacer

Gráfico 1 : Pirámide de Maslow de necesidades del Ser Humano



Herrera, J. (2021). Pirámide de Maslow. [Tabla]. Ecuador.

a. Necesidad Fisiológica

El restaurante cubre con la necesidad de alimentación de forma directa, dado que ofrecerá un menú basado en carnes a la parrilla, con la finalidad de ofrecer al público una gastronomía Tsáchilas con la preparación tradicional propia del sector de Santo Domingo.

b. Necesidad de Seguridad

El restaurante “Parrilladas Tsáchilas” es un restaurante de comida típica de Santo Domingo con una infraestructura acogedora y con todas las medidas de bioseguridad aptas para las personas que visiten el establecimiento. Además se manejará la materia prima de excelente calidad con productos de la zona cumpliendo los parámetros de buenas prácticas de manufactura (BPM). El establecimiento tendrá equipos modernos adecuados para el correcto desarrollo del giro del negocio y en la medida de lo posible, evitar accidentes y se cumplirá con todas las medidas de higiene en todas las áreas del restaurante.

c. Necesidad de Pertenencia

La directiva del establecimiento pueden facilitar y propiciar la participación de los trabajadores en los procesos de planificación, evaluación, retroalimentación y mejoramiento, con el propósito de general mayor pertenencia, vínculos laborales y colectivos en la conformación de equipos de trabajo que dinamicen el trabajo en mayor desempeño y productividad empresarial.

d. Necesidad de Reconocimiento

Manejar un servicio de calidad idóneo en cuanto a la preparación alimenticia, servicio, emplatado y la higiene del restaurante, es decir, lograr de esta manera que el cliente tenga un reconocimiento a nivel social.

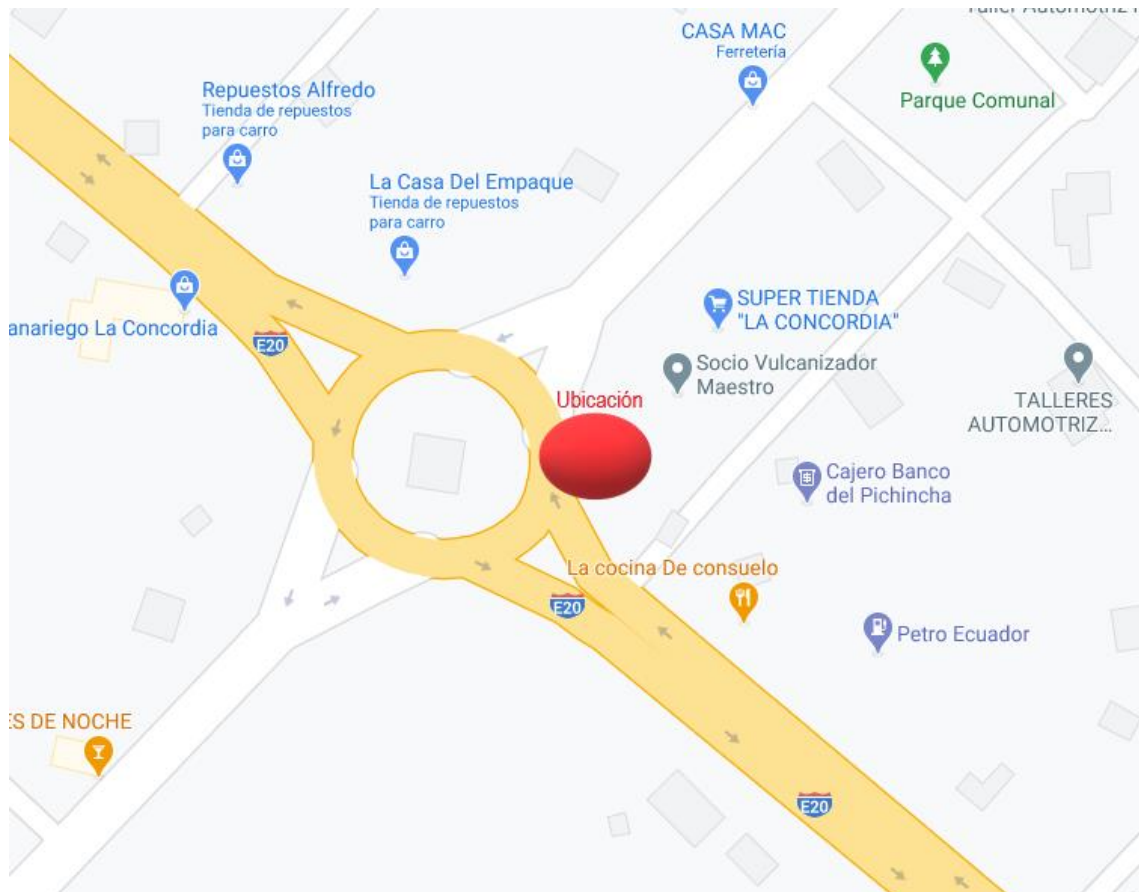
e. Necesidad de Autorrealización

El restaurante “Parrilladas Tsáchilas” tendrá un renombre a nivel local y regional a futuro, motivo por el cual se brindará un producto con el servicio que colabore con el rescate y promoción de la cultura gastronómica de Santo Domingo.

2.5 Localización de la empresa

El restaurante “Parrilladas Tsáchilas” estará ubicado en el cantón La Concordia de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, en la vía Quinindé km 38, antes de llegar al redondel sobre el margen derecho de la vía.

Gráfico 2 : Mapa de la ubicación del restaurante “Parrilladas Tsáchilas”



Herrera, J. (2021). Ubicación del restaurante. [Gráfico]. Ecuador.

2.6 Filosofía empresarial

Misión

El restaurante "Parrilladas Tsáchilas" tiene la misión de ofrecer un servicio de calidad a los clientes basado en una menú de carnes a la parrilla, de esta forma colaborará con una

adecuada nutrición y sobre todo el establecimiento contará con un personal capacitado tanto técnica como humanamente.

Visión

El Restaurante “Parrilladas Tsáchilas” tiene la visión para el 2023 de ser el principal restaurante que prepare las mejores carnes a la parrilla en el sector de La Concordia para que sea visitado por personas locales así como los viajeros que transiten de la sierra hacia la costa; convirtiéndose en un punto de llegada “obligatorio” para degustar y conocer la gastronomía de la provincia.

Objetivos

- Ser reconocido a nivel provincial como el mejor restaurante de carnes a la parrilla.
- Ofrecer al cliente productos y servicios de calidad mediante el menú de carnes asadas.
- Desarrollar estrategias competitivas de marketing, en el cual se logre el posicionamiento del establecimiento.
- Generar el crecimiento financiero del cantón La Concordia por medio de la cultura gastronómica.

Meta

“Parrilladas Tsáchilas” será reconocido a nivel nacional permitiendo crear una línea de restaurantes de carnes a la parrilla, en las cuatro regiones del país cumpliendo con todas las expectativas del cliente en torno al giro del negocio y como valor agregado impulsar la cultura Tsáchila como parte de la imagen corporativa de la presente propuesta.

Estrategias

- Potenciar las ventas mediante la estimulación visual, la imagen empresarial, la ambientación, la adecuación y la decoración del restaurante, basados en la temática Tsáchilas.
- Realizar estrategias de marketing como promociones en el menú de carnes y bebidas para dar a conocer la gastronomía de la provincia de Santo Domingo.
- Ofrecer a los clientes el servicio a domicilio por medio de las redes sociales.
- Utilizar las redes sociales durante todo el año para mantener informados a los clientes en las promociones que se vaya a ejecutar en el restaurante.

Políticas

Puntualidad y Horarios

- Cada trabajador debe ser puntual a la hora de llegada y como tiempo máximo de atraso tendrá 15 minutos.
- Se permite faltar por enfermedad.
- Cumplir con todo su horario de trabajo.

Dentro del lugar de trabajo.

- Deben mantener su uniforme de trabajo en perfecto estado tanto si están de frente al público o dentro de la cocina.
- Los hombres deben estar bien afeitados y peinados.
- Las mujeres no deben tener joyas, perfumes o maquillaje.
- Los empleados no podrán comer, beber o fumar en su trabajo.
- No utilizar el teléfono en horas laborales.

Los trabajadores que no cumplan con las políticas del restaurante serán sancionados de acuerdo a la falta cometida, ya sea con multas, memos u otra sanción tomada por el Gerente del restaurante, en el momento de la falta.

FODA

- Tener trabajadores profesionales y capacitados.
- Tener un restaurante innovador.
- Contar con parqueadero y juegos para niños.
- Dar un servicio al cliente personalizado.

Oportunidades

- Contar con productos del sector de alta calidad.
- Tener una ubicación accesible al público por las vías principales de la provincia.
- Sector comercial muy concurrido por los habitantes de este sector.
- No existir una competencia directa en el cantón, de esta manera se puede crear ventas de carnes a la parrilla.

Debilidades

- No contar con el suficiente respaldo económico para el personal completo durante todo el tiempo pandémico COVID-19.
- Ser un restaurante nuevo y enfrentar todas las dificultades que se puedan presentar en el camino.
- No tener un programa de capacitación continua para personal de trabajo.
- No contar con un local propio.

Amenazas

- Alza de precios en los productos.
- La pandemia de COVID-19.
- Inestabilidad política y económica.
- Escasez de productos propios de la zona por temas climáticos.

2.7 Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura

Diferenciación

El restaurante “Parrilladas Tsáchilas” es un restaurante que tendrá comunicación vertical lo cual ayudará a tener mayor control de la logística en el establecimiento. Es así que la estructura organizacional será la siguiente:

- Nivel Gerencial
- Nivel Operativo

Nivel Gerencial

- Gerente Chef
- Un ayudante de cocina – mesero
- Cajero

Formalización

El restaurante “Parrilladas Tsáchilas” entregará a sus trabajadores el manual de las políticas y normas que serán basadas a la misión del restaurante para identificar todo el cumplimiento de estas normas en el establecimiento, sobre el seguro, legislación laboral, cotización y entre otros fundamentos laborales.

Centralización – Descentralización

El restaurante “Parrilladas Tsáchilas” centra sus actividades en las áreas de bodega en donde se recibe la materia prima del restaurante, ya que de este modo se toma en cuenta los productos de calidad, proporcionando de esta manera una buena acogida del producto final por parte de quienes visiten el establecimiento. La descentralización se dará por medio del nivel gerencial, ya que se toman las medidas necesarias para el buen

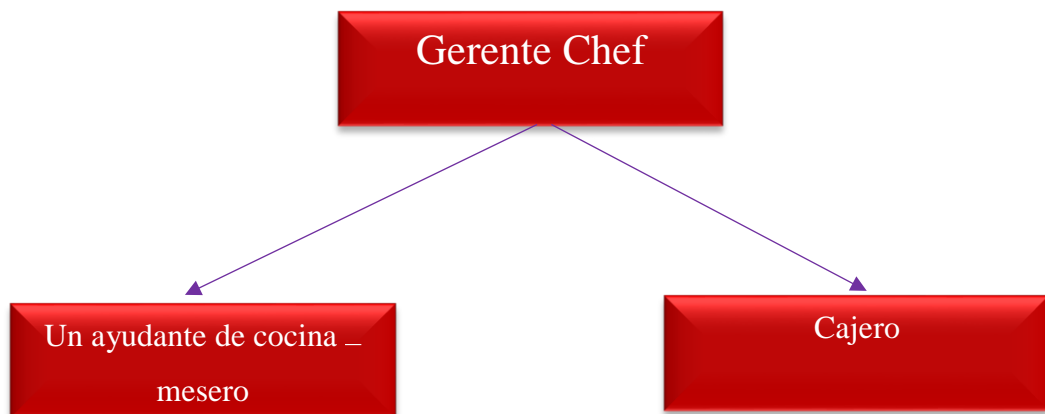
funcionamiento del trabajo para que el restaurante pueda crecer por medio de estas medidas de seguridad.

Integración

La integración organizacional en el establecimiento se basará en gestionar los procesos de ingreso de materia prima, producción, servicio y ventas. Por medio de este sistema se permitirá tener un buen control en la entrada y salida de las preparaciones a ofrecer hasta llegar al cliente. Interpretando todos los factores que se deben tomar en cuenta para tener un sistema de las actividades que se registran en el restaurante.

2.8 Organigrama empresarial

Gráfico 3: Organigrama del restaurante



Herrera, J. (2021). Organigrama del restaurante. [Gráfico]. Ecuador.

2.9 Funciones del Personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

Empresa	Parrilladas Tsáchilas.
Unidad administrativa	Área de producción y distribución de alimentos.
Misión del puesto	Dirigir todas las funciones de supervisar toda el área de cocina que realizan los trabajadores del restaurante. Además poder aclarar las quejas que se den en el lugar y la compra de materia prima de los proveedores.
Denominación del puesto	Gerente Chef.
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos de producción y distribución en el área de cocina.
Remuneración	\$ 600

Requisitos para el puesto de trabajo en Gerente – Chef

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía.	Mínimo un años en el cargo de Gerente Chef.	Procesamiento de higiene en alimentos. Protocolo de servicio al cliente. Certificación de primeros auxilios.	Tener las habilidades y destrezas en su área el trabajo. La rapidez que se maneja en el trabajo. Excelente servicio al cliente. Tener ética en su área de trabajo.

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA – MESERO

Detalles generales para el puesto de Ayudante de Cocina y mesero

Empresa	Parrilladas Tsáchilas.
Unidad administrativa	Área de producción y servicio al cliente.
Misión del puesto	Tener limpio y ordenado los implementos de la cocina. Ser rápido en el área de producción al momento de cortar, conservar los alimentos, guardar los productos y la atención debe ser formal al momento que el cliente llegue al restaurante.

Denominación del puesto	Ayudante de cocina y mesero.
Rol del puesto	Ayudar al chef en la elaboración de los procesos de producción y servicio al cliente.
Remuneración	\$ 400.

Requisitos para el puesto de ayudante de Cocina – Mesero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía. Certificación en el área de servicio al cliente.	Mínimo seis meses en el cargo de ayudante de cocina. Mínimo seis meses en el cargo de mesero.	Protocolo de servicio al cliente. Elaboración de productos a en área de cocina. Procesamiento de alimentos. Administración en restaurantes de alimentos y bebidas.	Destrezas en su área de trabajo. Poder trabajar en equipo. Tener una buena ética para la atención al cliente. Cumplir con todos las medida de bioseguridad. Cumplir todo el trabajo que se presenta y la presión del restaurante

PUESTO DE CAJERO

Detalles generales para el puesto de cajero

Empresa	Parrilladas Tsáchilas.
Unidad administrativa	Área de cajero.
Misión del puesto	Brindar una buena atención al cliente, con toda la rapidez, servicio de calidad y eficiencia a todo el público. Además se debe tener el control de la bioseguridad en el restaurante controlando que todos los clientes cumplan este control.
Denominación del puesto	Cobrador.
Rol del puesto	Recibir a los clientes y recibir el pago de los clientes en el establecimiento.
Remuneración:	\$ 400.

Requisitos para el puesto de cajero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en contabilidad. Certificación en servicio al cliente.	Tener como mínimo un años de experiencia en el puesto de cajero.	Protocolo de servicio al cliente. Manejo de sistema computarizado de cobranza. Prácticas de informática. Manejo de sistema de alimentos y bebidas.	Tener buenas bases en el área de caja. Tener una buena atención al cliente. Puntualidad. Saber qué hacer en un caso de emergencia. Trabajar con todo el ánimo de mejorar el servicio de restaurantes.

CAPÍTULO III

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1. Objetivo de mercadotecnia

El restaurante “Parrillas Tsáchilas” tiene como objetivo principal en mercadotecnia desarrollar un plan de marketing en redes sociales para que el público pueda conocer el establecimiento; mostrando de esta manera los productos a ofrecer y el posicionamiento que tendrá en el mercado.

3.2. Investigación de mercado

A continuación se explicará la metodología y los instrumentos de la investigación.

- **Por el propósito:**

La investigación aplicada al marketing comprende en realizar la investigación de mercado en el sector de La Concordia para conocer si es un restaurante de carnes a la parrilla factible.

- **De lugar:**

- * Realizar la investigación de laboratorio en la biblioteca virtual del Tecnológico Internacional Universitario ITI.
- * En la investigación de campo se indicará todo lo que se encuentra alrededor del restaurante en el sector de la Concordia, provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

- **Modalidad**

La investigación de mercado sobre la acogida y aplicabilidad del producto a implementar, se la realizará por medio de una encuesta en modalidad virtual a través de Google forms, en la cual se presentan 10 preguntas cerradas para obtener de esta manera una respuesta directa y obtener información sobre la aplicación de este restaurante.

3.3. Plan de Muestreo

La encuesta fue realizada en el cantón La Concordia, provincia de Santo Domingo, vía Quinindé, redondel que se encuentra al llegar a este sector, en donde existe 280 personas, de las cuales se tomó una muestra de 160 personas para ser encuestadas.

- Población: 280 personas
- Población segmentada: 160 personas

Dónde:

$$n = \frac{Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot N}{e^2 (N-1) + Z^2 \cdot P \cdot Q}$$

n = tamaño de la muestra

Z = nivel de confianza 95% = 1.96

e = error en la estimación = 5%

P = proporción de defectos esperados = 50%

Q = probabilidad negativa = 50 %

N = población segmentada = 113

$$n = \frac{Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot N}{e^2 (N-1) + Z^2 \cdot P \cdot Q}$$

$$n = \frac{(1,96)^2 (0,5) (0,5) (160)}{(0,05)^2 (160 -1) + (1,96)^2 (0,5) (0,5)}$$

$$n = 153,664 / 1,3579$$

$$n = 113,16 \rightarrow 113 \text{ encuesta}$$

3.3 Análisis de las Encuestas

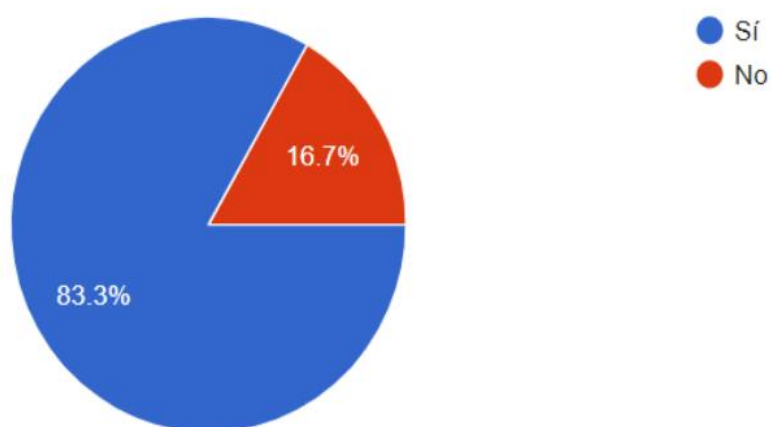
Pregunta 1. **¿Sabía usted, que el consumo de carnes en nuestra nutrición alimenticia aporta hierro, aminoácidos esenciales, vitamina b12, para el correcto funcionamiento del sistema nervioso y es a su vez una gran fuente de proteína?**

Tabla 1: ¿Conoce sobre las bondades del consumo de carne?

Pregunta 1		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	94	83.3
NO	19	16.7
TOTAL	113	100

Herrera, J. (2021). ¿Conoce sobre las bondades del consumo de carne? [Tabla]. Ecuador.

Gráfico 4. Pregunta 1. ¿Conoce sobre los beneficios del consumo de carne?



Herrera, J. (2021). Pregunta 1, gráfico circular. [Gráfico]. Ecuador.

Análisis

Como se muestra en los resultados, el 83,3 % de la población conocen sobre los beneficios de la carne, sin embargo el 16,7% de la personas no lo sabían, por lo que se puede señalar que la mayoría de las población tiene el conocimiento de estos beneficios en la provincia de Santo Domingo.

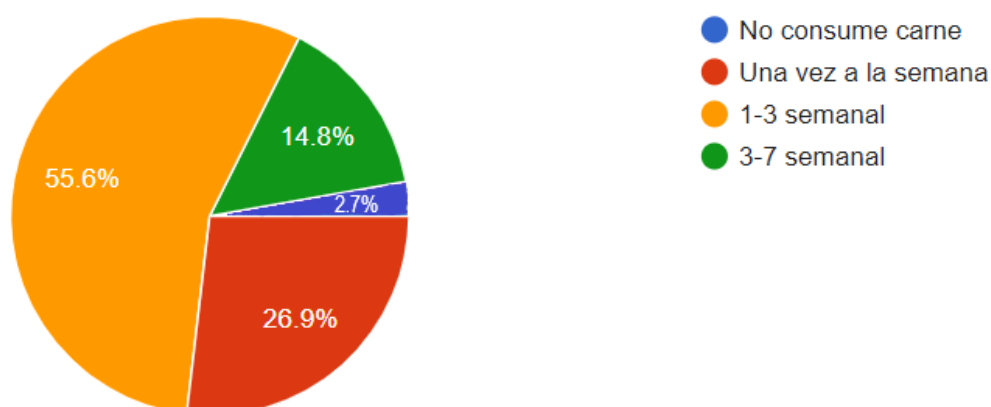
Pregunta 2. ¿Con qué frecuencia lo hace?

Tabla 2: ¿Con qué regularidad consumo carne?

Pregunta 2		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
NO CONSUME CARNE	3	2,7
UNA VEZ A LA SEMANA	25	26,9
1-3 SEMANAL	64	55,6
3-7 SEMANAL	21	14,8
TOTAL	113	100

Herrera, J. (2021). ¿Con que regularidad consumo carne? [Tabla]. Ecuador.

Gráfico 5. Pregunta 2. ¿Con que regularidad consumo carne?



Herrera, J. (2021). Pregunta 2, gráfico circular. [Gráfico]. Ecuador.

Análisis

Como se muestra en los resultados, el 2,7% de las personas no consumen carne, el 26,9% de las personas consumen una vez a la semana, el 55,6% de las personas consumen carne de una a tres veces por semana y el 14,8% consume de tres a siete veces en la semana, en lo que se puede señalar que las personas consumen mayor cantidad de carne de una a tres veces a la semana.

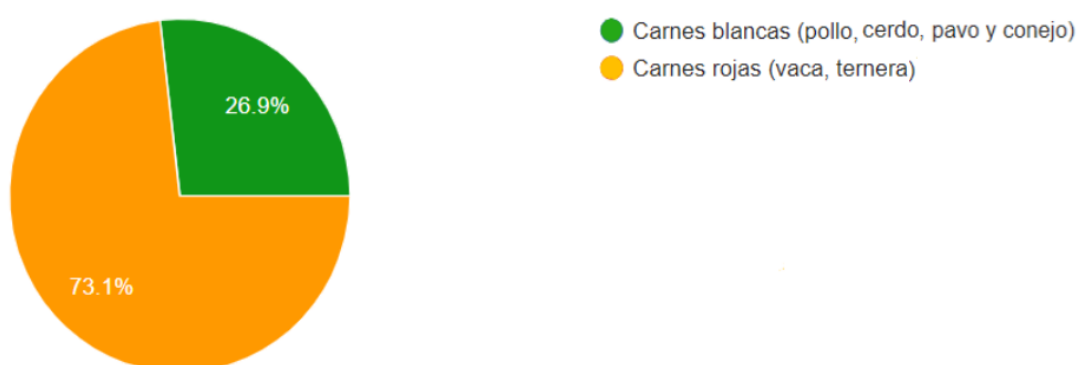
Pregunta 3. ¿Qué tipo de carne es su favorita?

Tabla 3: ¿Cuál es su carne favorita?

Pregunta 3		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
CARNES BLANCAS (POLLO, CERDO, PAVO, CONEJO)	30	26,9
CARNES ROJAS (VACA Y TERNERA)	83	73,1
TOTAL	113	100

Herrera, J. (2021). ¿Cuál es su carne favorita? [Tabla]. Ecuador.

Gráfico 6. Pregunta 3. ¿Cuál es su carne favorita?



Herrera, J. (2021). Pregunta 3, gráfico circular. [Gráfico]. Ecuador.

Análisis

Como se muestra en los resultados, el 26,9% de las personas prefieren carne blanca (pollo, cerdo, pavo y conejo) y el 73,1% de las personas prefiere consumir carne roja (vaca y ternera). Indicando de esta manera que el mayor porcentaje de la población prefiere consumir carnes rojas en el sector de la provincia de Santo Domingo.

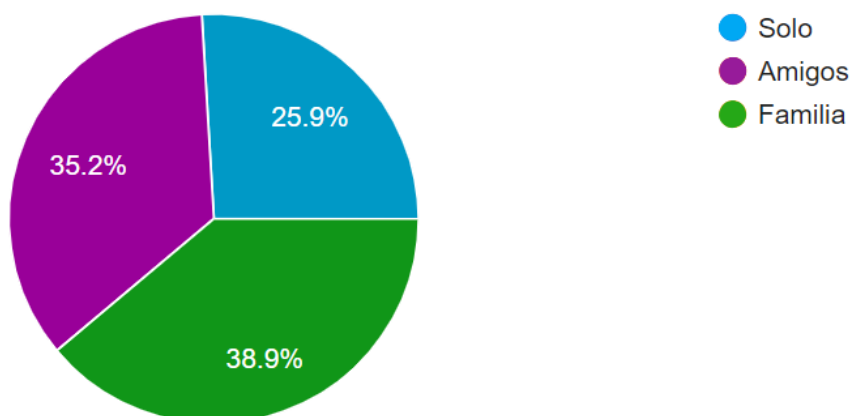
Pregunta 4. ¿Usted cuando come fuera lo hace con?

Tabla 4: ¿Usted cuando come fuera lo hace con?

Pregunta 4		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SOLO	30	25,9
AMIGOS	40	35,2
FAMILIA	43	38,9
TOTAL	113	100

Herrera, J. (2021). ¿Usted cuando come fuera lo hace con? [Tabla]. Ecuador.

Gráfico 7. Pregunta 4. ¿Usted cuando come fuera lo hace con?



Herrera, J. (2021). Pregunta 4, gráfico circular. [Gráfico]. Ecuador.

Análisis

Como se muestra en los resultados, el 25,9% de las personas prefiere ir solo al restaurante, el 35,2% prefieren ir con amigos y el 38,9% de las personas prefieren ir con su familia al restaurante. Se puede determinar que la mayoría de las personas prefieren ir en familia y con amigos a comer.

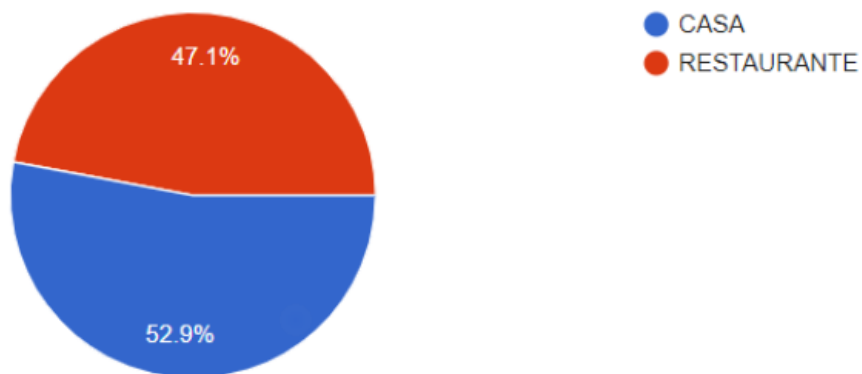
Pregunta 5. ¿En dónde prefiere alimentarse?

Tabla 5: ¿En dónde prefiere alimentarse?

Pregunta 5		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
CASA	60	52,9
RESTAURANTE	53	47,1
TOTAL	113	100

Herrera, J. (2021). ¿En dónde prefiere alimentarse? [Tabla]. Ecuador.

Gráfico 8. Pregunta 5. ¿En dónde prefiere alimentarse?



Herrera, J. (2021). Pregunta 5, gráfico circular. [Gráfico]. Ecuador.

Análisis

Como se muestra en los resultados, el 52,9% de las personas prefieren su comida en su domicilio, sin embargo el 47,1% de las personas se sienten seguros en salir y prefieren ir a comer al restaurante. Lo que significa para el restaurante en mejorar las medidas de bioseguridad para que el cliente se sienta seguro al visitar el establecimiento.

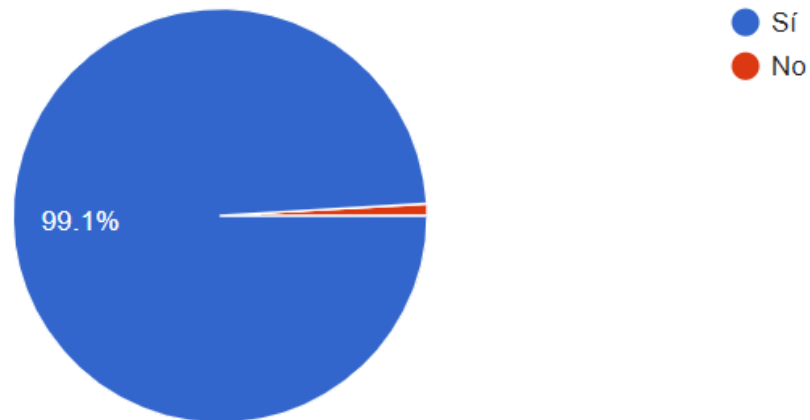
Pregunta 6. ¿Se sentiría seguro en visitar un restaurante que cuente con todas las medidas de bioseguridad desde su ingreso hasta el momento de salir, tomando en consideración la actual pandemia causada por COVID-19?

Tabla 6: ¿Se siente seguro en ir a visitar un restaurante con todas las normas de bioseguridad?

Pregunta 6		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	112	99,1
NO	1	0,9
TOTAL	113	100

Herrera, J. (2021). ¿En dónde prefiere alimentarse? [Tabla]. Ecuador.

Gráfico 9. Pregunta 6. ¿Se siente seguro en ir a visitar un restaurante con todas las normas de bioseguridad?



Herrera, J. (2021). Pregunta 6, gráfico circular. [Gráfico]. Ecuador.

Análisis

Como se muestra en los resultados, el 99,1% de las personas encuestadas se sienten seguros de ir a un restaurante, que cumplan con todas las medidas de bioseguridad desde su ingreso hasta el momento de salir.

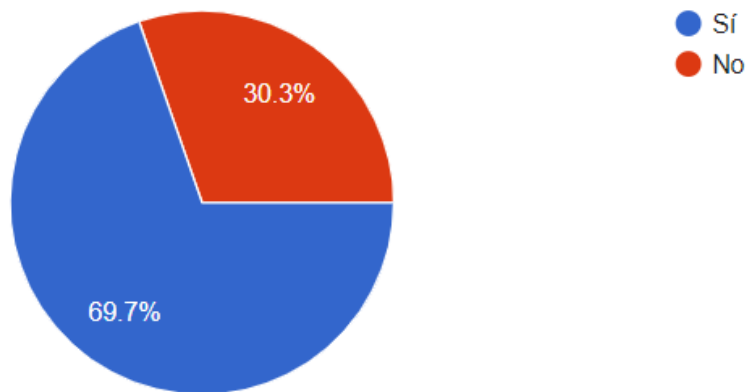
Pregunta 7. ¿Cuándo viaja por la costa y pasa por Santo Domingo, realiza una parada para la alimentación en esta provincia?

Tabla 7: ¿Usted realiza una parada de alimentación cuando viaja hacia la costa o la sierra?

Pregunta 7		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	78	69,7
NO	35	30,3
TOTAL	113	100

Herrera, J. (2021). ¿Usted realiza una parada de alimentación cuando viaja por la costa?
[Tabla]. Ecuador.

Gráfico 10. Pregunta 7. ¿Usted realiza una parada en Santo Domingo de alimentación cuando viaja por la costa?



Herrera, J. (2021). Pregunta 7, gráfico circular. [Gráfico]. Ecuador.

Análisis

Como se muestra en los resultados, el 69,7% de las personas al momento de viajar realizan una parada técnica para alimentarse, sin embargo el 30,3% de las personas no lo hacen. Esto generará al restaurante que el 69,7% de las personas puedan dirigirse al establecimiento para alimentarse.

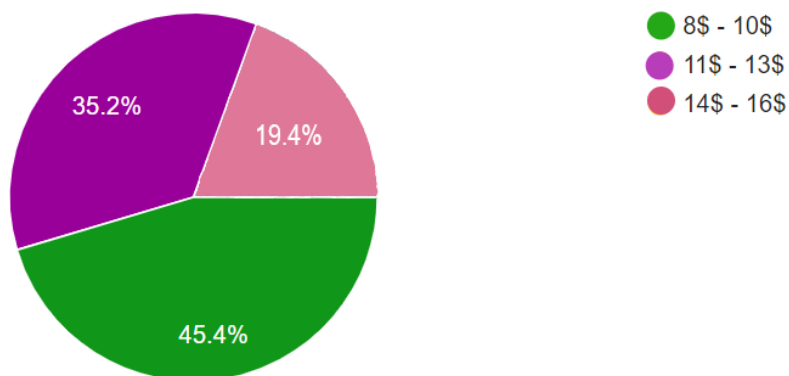
Pregunta 8. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato constituido por la proteína ya sea de cerdo, carne o pollo, guarnición, ensalada y bebida?

Tabla 8: ¿Cuál sería el precio a pagar por un plato fuerte en base a carnes a la parrilla?

Pregunta 8		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
8 \$ – 10 \$	51	45,4
11\$ – 13 \$	40	35,2
14 \$ – 16\$	22	19,4
TOTAL	113	100

Herrera, J. (2021). ¿Cuál sería su precio a pagar por un plato fuerte en base a carnes a la parrilla? [Tabla]. Ecuador.

Gráfico 11. Pregunta 8. ¿Cuál sería su precio a pagar por un plato fuerte en base a carnes a la parrilla?



Herrera, J. (2021). Pregunta 8, gráfico circular. [Gráfico]. Ecuador.

Análisis

Como se muestra en los resultados, el 45,4% las personas prefieren pagar la cantidad de 8\$ a 10\$ por su comida, el 35,2% de las personas prefieren pagar la cantidad de 11\$ a 16\$, sin embargo el 19,4% de las personas decidieron elegir por el 14\$ a 16\$.

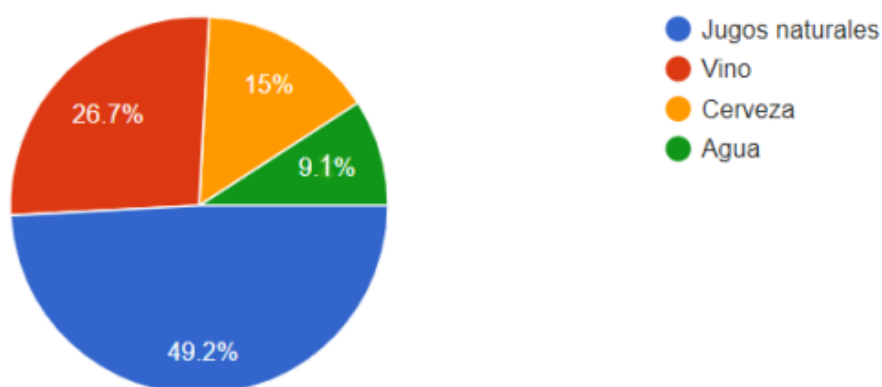
Pregunta 9. ¿Con qué bebida acompañaría sus carnes?

Tabla 9: ¿Con qué bebida acompañaría sus carnes?

Pregunta 9		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
JUGOS NATURALES	56	49,2
VINO	30	26,7
CERVEZA	17	15
AGUA	10	9,1
TOTAL	113	100

Herrera, J. (2021). ¿Con qué bebida acompañaría sus carnes? [Tabla]. Ecuador.

Gráfico 12. Pregunta 9. ¿Con qué bebida acompañaría sus carnes?



Herrera, J. (2021). Pregunta 9, gráfico circular. [Gráfico]. Ecuador.

Análisis

Como se muestra en los resultados, el 49,2% de las personas prefieren consumir jugos naturales, teniendo una buena aceptación de parte del público, el 26,7% de las personas prefieren vino, el 15% de las personas prefieren consumir cerveza y el 9,1% de la población consumiría agua para acompañar su carne.

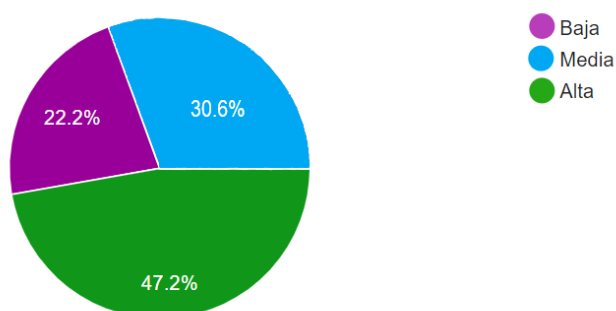
Pregunta 10. **¿Qué importancia tiene para usted que el restaurante tenga parqueadero?**

Tabla 10: ¿Es de importancia si existe parqueadero en el restaurante?

Pregunta 10		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
BAJA	25	22,2
MEDIA	35	30,6
ALTA	53	47,2
TOTAL	113	100

Herrera, J. (2021). ¿Es de importancia si existe parqueadero en el restaurante? [Tabla]. Ecuador.

Gráfico 13. Pregunta 10. ¿Es de importancia si existe parqueadero en el restaurante?



Herrera, J. (2021). Pregunta 10, gráfico circular. [Gráfico]. Ecuador.

Análisis

Como se muestra en los resultados, el 47,2 % de las personas que tiene vehículo les interesa que exista un parqueadero en el restaurante, sin embargo existe el 30,6 % y el 22,2 % de las personas con una media y baja importancia del parqueadero en el restaurante.

Análisis General

Los resultados obtenidos en la encuesta realizada a las personas del cantón La Concordia se puede señalar que el restaurante tiene una aceptación de carnes a la parrillada ya que existe un alto consumo de carnes rojas con el 73,1 % y el 26,9 % de la población consume carnes blancas, con un consumo de estas proteínas de forma constante entre 2 y tres veces por semana con un porcentaje del 55,6%. Además y como factor importante que colaboraría con el llamado de la clientela, se encuentra el hecho de que un gran porcentaje, el 83,3 % de la población identifica que la carne contiene hierro, aminoácidos esenciales, vitamina B12 para el correcto funcionamiento del sistema nervioso y es a su vez una gran fuente de proteína.

Por otra parte las personas encuestadas, en un 35,2% expresaron sentirse a gusto al visitar un restaurante en compañía de sus amigos y el 38,9% optan por ir con la familia; es decir que en total se contaría con una afluencia del 74,1% de los visitantes llegaría acompañados. Pero es primordial identificar que el 99,1% de las personas se sienten seguros al ir a un restaurante que cumplan con todas las medidas de bioseguridad desde su ingreso hasta el momento de salir.

3.4. Entorno empresarial

3.4.1. Micro entorno

El micro entorno del restaurante comprende en la competencia que se encuentre en el sector de La Concordia los subtítulos, los proveedores que se encargan de llevar la materia prima al restaurante y los clientes.

Gráfico 14: Micro entorno del restaurante “Parrilladas Tsáchilas”



Herrera, J. (2021). Micro entorno. [Gráfico]. Ecuador.

3.4.2. Competencia

El Restaurante “Parrilladas Tsáchilas” no tiene una competencia en el sector de La Concordia.

3.4.3. Sustituto

Como sustitutos se encuentran los establecimientos de:

1. Los asados de Joshua: es un restaurante de almuerzos que ofrece mariscos y carnes asadas.
2. El chuzo “La Concordia”: es un puesto de carreta que ofrece picaditas de chorizo, carne de res, carne banca y longaniza.
3. La cocina de Consuelo: es un restaurante de banquetería y ofrece platos a la carta.
4. Asadero “Rey Pollo”: es un restaurante que ofrece pollos asados.
5. Delicias de mi tierra: es un restaurante que ofrece desayunos con platos de sal y dulce.
6. El Sabor De Nuestra Tradición Cafetería & Restaurante: es una cafería y restaurante que brinda un menú con base a los platos tradiciones del sector.
7. Delicias D'coty: es un restaurante que ofrece desayunos y almuerzos.
8. Chavelas Café: es una cafetería que ofrece desayunos.
9. Pukllana “La Concordia”: es un restaurante que ofrece almuerzo y platos a la carta.
10. Mayra Palma: es un restaurante que ofrece almuerzo.
11. Living - Coffee Restaurant: es una cafetería que ofrece desayunos.
12. Alvanova Raíces: es un restaurante que ofrece almuerzo.
13. Antojitos Bar Restaurant: es un restaurante que ofrece platos a la carta y bebidas alcohólicas.

3.4.5. Proveedor

Tabla 11: Proveedores del restaurante

PROVEEDORES

PROVEEDOR	PRODUCTOS	UBICACIÓN	TELÉFONO
LA VICTORIA	Distribuidora de carnes rojas (vaca y ternera)	Av. Esmeraldas, redondel indio colorado.	Sin teléfono
CARNES & CARNES		Av. de los Tsáchilas y los Ríos, Santo Domingo.	099 914 6548
PRONACA	Carnes blancas (pollo, pavo y cerdo)	Av. de los Tsáchilas, Santo Domingo.	275-4857
SUPER POLLO			(02) 370-7070
GRANJA MARIA ELENA	Conejo	Vía Quinindé Km 1 1/2 a vía el Bua Los Colorados,	Sin teléfono
LA GRANJA		Vía Chone km 6, Santo Domingo, Quito	098 834 2946
INDUSTRIAL DANEC	Aceites, mantequilla, salsa de tomate y mayonesa	Vía Chone Km 2 y Calle Cuba	02-3700332
COCA COLA	Agua con gas y sin gas Gaseosas Té helados Bebidas energizantes	Av. de los Colonos #1000 y Lizardo Montesinos, Santo Domingo,	098 699 4495
CASILLERO DEL DIABLO	Vino tinto	Av. Jacinto Cortez y Rubira Infante, Santo Domingo	096 964 3643
GATO NEGRO	Vino blanco	Av. Jacinto Cortez y Rubira Infante, Santo Domingo	096 964 3643
LEÑA AL CARBÓN	Carbón	Vía Quinindé km 38	096 813 4078
DURAGAS	Gas	Santo Domingo	098 807 7384
DISTRIBUIDORA PASSARELLO	Embutidos	Mendiburu 771, E3202 Concordia, Entre Ríos, Argentina	+54 345 423-0136

EMBUTIDOS LA ARAGONEZA		Avenida Quito, Santo Domingo	322803775
LACTEOS SAN CARLOS	Lácteos	De Los Araucanos, Santo Domingo	096 926 9899
PRODULAG_G&M		Calle Ejército Ecuatoriano 303, Santo Domingo	099 796 4677
CONDIMESA	Especias y condimentos (romero, tomillo, sal, ajo, cebolla, comino, orégano, pimienta y paprika)	Calle Guayaquil 748, Santo Domingo	(02) 276-6468
ECUAPLASTIC	Plásticos (tarrinas, fundas, servilletas, etc)	Unnamed Rd, Santo Domingo	099 970 8677
MERCADO MAYORISTA SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS	Vegetales (pimiento, zuquini, zanahoria baby, maíz dulce, albahaca, papa, plátano verde, maduro, lechuga, tomate cherry, cebolla perla, pepino y aguacate)	Vía a Quinindé km 4, Santo Domingo	Sin teléfono
MERCADO MUNICIPAL SANTO DOMINGO DE LOS COLORADOS		Av. 29 de mayo y Calle Ambato	098 900 1702

Herrera, J. (2021). Tabla de proveedores. [Tabla]. Ecuador.

3.4.6. Intermediarios

El Restaurante “Parrilladas Tsáchilas” tendrá intermediarios por medio de las aplicaciones de internet como: Rappi, Glovo y Uber Eats en la cual se realizará pedidos a domicilio permitiendo el ingreso económico a estas empresas y al restaurante.

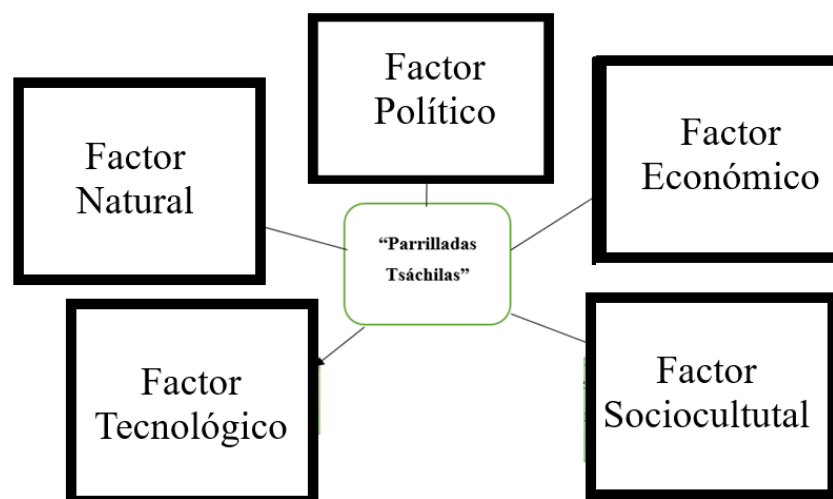
3.4.7. Cliente

El Restaurante “Parrilladas Tsáchilas” tendrá como clientes potenciales, a los moradores del sector de La Concordia, habitantes de Santo Domingo y el público que transiten por este sector.

3.5. Macro entorno

En el macro entorno lo más importante para el desarrollo del restaurante es dar un servicio de excelente calidad en todas las áreas del establecimiento involucrando los factores políticos, económicos, natural, tecnológico y sociocultural para determinar el funcionamiento del restaurante.

Gráfico 15: Factores de macro entorno del restaurante.



Herrera, J. (2021). Factor macro entorno del restaurante. [Gráfico]. Ecuador.

3.5.1. Factor Político

Para que el restaurante pueda funcionar y recibir clientes, las entidades políticas como el Manual del Comité de Operaciones de Emergencia (COE) establece reglamentos obligatorios para los establecimientos de alimentos y bebidas en donde da medidas de cumplimiento en cuanto al horario de atención, aforo de personas, distanciamiento social y las medidas de bioseguridad por motivo de la actual pandemia COVID -19 (COE, 2021, <https://www.gestionderiesgos.gob.ec/>). Además se debe cumplir con todos los permisos de funcionamiento que estable la República del Ecuador como el cuerpo de bomberos, Servicios de Rentas Internas, Patente municipal de Santo Domingo, ARCSA, Ministerio de Turismo, entre otros.

3.5.2. Factor Económico

Actualmente la situación del país no se encuentra estable, ya que los precios de los productos suben y bajan, afectando de esta manera la fijación de los precios en el menú del restaurante, sin embargo poco a poco la situación está mejorando. (ASOMIF, 2021, <https://asomifecuador.com/>). Esto permite al restaurante tener precios accesibles con respecto al menú.

3.5.3. Factor Sociocultural

La materia prima que se utiliza para la preparación de las carnes en el restaurante y sus acompañantes como las ensaladas, guarniciones y bebidas; son ingredientes principales para el consumidor, ya que por medio de este menú se promueve la cultura gastronómica de la provincia de Santo Domingo, en el restaurante “Parrilladas Tsáchilas”.

3.5.4. Factor Tecnológico

La era digital tiene un impacto directo en el mundo de las ventas, aportando nuevos canales de venta, comunicación con los clientes, relaciones y distribución, brindando herramientas que puedan mejorar las relaciones y la lealtad, optimizando el tiempo para ofrecer información oportuna, relevante y dinámica. Actualmente, la tecnología es muy importante en cuanto a ventas, pues las redes sociales se utilizan como herramienta de marketing para que el público pueda entender el menú, hacer reservas, indicar la dirección del restaurante y realizar pedidos en casa. (MarketingIntel. Las ventas en la era digital: <https://www.marketinginteli.com/>).

3.5.5. Factor Natural

En la pandemia COVID-19, cabe mencionar que es un factor natural que actualmente afecta al mundo, sin embargo, para que el cliente se sienta seguro al visitar el restaurante se cumplirán con todas las medidas de bioseguridad para que de esta forma el cliente pueda tener mayor confianza y seguridad al visitar el restaurante "Parrilladas Tsáchilas".

3.6. Producto y servicio

La importancia de crear este restaurante en el sector de La Concordia es dar a conocer la gastronomía del sector, por medio de las carnes a la parrilla ya que son sus platos típicos y de los más representativos, con una excelente calidad en sus cortes y en el valor nutricional implementados en todas sus preparaciones.

3.6.1. Producto Esencial

El restaurante “Parrilladas Tsáchilas” tiene un menú en carnes rojas (vaca y ternera) y carnes blancas (pollo, pavo, cerdo y conejo) a la parrilla con la gastronomía típica del cantón La Concordia, mostrando de esta manera una decoración basada en la temática Tsáchilas, dirigido a todas las personas que transiten por la ciudad y moradores del sector de Santo Domingo.

3.6.2. Producto real

3.6.2.1. Lomo fino

- **Características**

El lomo fino de res tiene un peso de 180 gr acompañado de una guarnición de papas al horno aromatizadas con romero, una ensalada de lechuga crespita, cebolla perla, zanahoria, vinagreta de mostaza y tomate cherry.

3.6.2.2. Bife de chorizo

- **Características**

El bife de chorizo tiene un peso neto de 180 gr acompañado de una guarnición de papas fritas con paprika, una ensalada de col morada, zanahoria, cebolla perla y vinagreta de agridulce.

3.6.2.3. Costilla de cerdo

- **Características**

Costilla de cerdo tiene un peso neto de 180 gr acompañado de una guarnición de patacones, una ensalada de rábano, lechuga morada, zanahoria y vinagreta de soja.

3.6.2.4. Calidad

- **Características**

La carne de res cumple con la cadena de frío hasta que el producto llegue a la mesa del cliente, los vegetales y especias cumplen con la seguridad alimentaria al ser orgánicos.

3.6.2.5. Estilo

La carne tendrá una cocción a la parrilla con un término blue, medio, $\frac{3}{4}$ o bien cocido a preferencia del cliente.

3.6.2.6. Marca

El restaurante “Parrilladas Tsáchilas” toma el nombre como tal, por la cocción de las carnes que serán a la parrilla y Tsáchilas porque está ubicado en la Provincia de Santo Domingo. La temática del restaurante será de los colorados con el slogan “Tierrita de carnes”. El restaurante tendrá un logo de carnes a la parrilla de color blanco, anaranjado y rojizo claro, que representa la cultura gastronómica del sector.

3.6.2.7. Empaque

Se utilizará un plato fuerte de arcilla y vidrio como menaje y la cubertería de metal. Por otra parte, si el pedido es a domicilio se colocará en una caja de plástico reusable, papel aluminio y funda de papel hasta que llegue en buen estado al cliente.

3.6.3. Producto aumentado

En el restaurante “Parrilladas Tsáchilas” ofrecerá degustaciones gratuitas para que el cliente pueda conocer el menú y de esta forma atraer al público al restaurante. Además se organizará eventos para la familia, amigos y parejas para preparar carnes con el método de cocción a la parrilla, de esta manera podrá conocer la cultura gastronómica que tiene la provincia de Santo Domingo.

3.7. Plan de introducción al mercado

- **Distintivos y Uniformes**

3.7.1. Área de Cocina:

- ❖ Chaqueta de color negro
- ❖ Pico de color gris
- ❖ Pantalón mil cuadros
- ❖ Mandil negro
- ❖ Champiñón de color negro
- ❖ Malla para el cabello
- ❖ Zapatos negros antideslizantes y medias oscuras
- ❖ Mascarilla quirúrgica
- ❖ Guantes de quirúrgica cocina
- ❖ Limpión blanco

Imagen 1: Uniforme de cocina



Herrera, J. (2021). Uniforme de cocina. [Imagen]. Ecuador.

3.7.2. Área de Servicio:

- ❖ Camisa polo de color negro
- ❖ Jeans negros
- ❖ Zapatos negros y medias oscuras
- ❖ Malla para el cabello
- ❖ Mandil de color negro
- ❖ Mascarilla quirúrgica
- ❖ Limpión blanco

Imagen 2: Uniforme de servicio



Herrera, J. (2021). Uniforme de servicio. [Imagen]. Ecuador.

3.7.3. Área de caja:

- ❖ Camisa polo de color negro
- ❖ Jeans negros
- ❖ Zapatos negros y medias oscuras
- ❖ Malla para el cabello
- ❖ Mandil de color negro
- ❖ Mascarilla quirúrgica

Imagen 3: Uniforme de caja



Herrera, J. (2021). Uniforme de caja. [Imagen]. Ecuador.

3.7.4. Repartidor:

- ❖ Camisa polo de color negro
- ❖ Mascarilla quirúrgica
- ❖ Gorra cris con el logo del restaurante
- ❖ Jeans negros
- ❖ Zapatos negros y medias oscuras

Imagen 4: Uniforme del repartidor



Herrera, J. (2021). Uniforme del repartidor. [Imagen]. Ecuador.

3.8. Materiales de identificación

3.8.1 Imagotipo

Imagen 5: Imagotipo del restaurante "Parrilladas Tsáchilas"



Herrera, J. (2021). Restaurante “Parrilladas Tsáchilas”. [Imagen]. Ecuador.

Descripción de imagotipo:

- La parrilla con la carne asándose.
- Una línea de colores que representa la cultura, tradición y vestimenta de los habitantes indígenas de Santo Domingo.
- El logotipo de “Parrilladas Tsáchilas”.
- Colores de a imagen:

- ❖ Color rojo que representan las carnes.
- ❖ Rosado, verde claro y oscuro, café, fosforescente, morado, celeste, anaranjado, azul, amarillo y blanco que representa la vestimenta de la cultura Tsáchilas.
- ❖ El color negro como base para resaltar los colores.

3.8.2. Logotipo

Imagen 6: Logotipo restaurante “Parrilladas Tsáchilas”



**Parrilladas
Tsáchilas**
TIERRITA DE CARNES

Herrera, J. (2021). Logotipo restaurante “Parrilladas Tsáchilas”. [Imagen]. Ecuador.

Descripción del logotipo:

Se utilizó el tipo letra “Antonio Bolld” con un tamaño de 67,9 pt al nombre del restaurante porque es tipo legible para que el público pueda leer y para escribir el eslogan se utilizó la letra “Glacial Indifference” con el tamaño de 20 pt, el color utilizado fue negro.

3.8.3. Isotipo

Este isotipo representa las carnes asadas del restaurante y es un símbolo de comida para que el público pueda identificar el establecimiento.

Imagen 7: Isotipo del restaurante



Herrera, J. (2021). Isotipo del restaurante “Parrilladas Tsáchilas”. [Imagen]. Ecuador.

3.8.4. Tarjeta de presentación

La tarjeta de presentación indica los datos del restaurante y del gerente encargado.

Imagen 8: Tarjeta de presentación



Herrera, J. (2021). Tarjeta de presentación. [Imagen]. Ecuador.

Imagen 9: Tarjeta de presentación



Herrera, J. (2021). Tarjeta de presentación. [Imagen]. Ecuador.

3.8.5. Hojas membretadas

Se utilizará para los asuntos de oficina y para los clientes.

Imagen 10: Hojas membretadas



Herrera, J. (2021). Hojas membretadas. [Imagen]. Ecuador.

3.8.6. Post de redes sociales

En la página de redes sociales se pondrá este post para que el público pueda ir a visitar el restaurante.

Gráfico 16: Post de “Parrilladas Tsáchilas”



Herrera, J. (2021). Post de “Parrilladas Tsáchilas”. [Gráfico]. Ecuador.

3.9. Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y los puntos de ventas serán en el restaurante “Parrilladas Tsáchilas” que estará ubicado en el cantón La Concordia.

- **Promoción**
 - * Flyers
 - * Post – anuncio en redes sociales

- **Contacto**
 - * Tarjetas de presentación
 - * Hojas membretadas
 - * Llamadas teléfono
 - * Redes sociales (Instagram, Facebook y WhatsApp)
 - * Correo electrónico
 - * Aplicaciones para pedir comida (Rappi, Glovo y Uber Eats)

- **Correspondencia**
 - * Mails empresarial o corporativo

- **Presupuesto de marketing**

El restaurante “Parrilladas Tsáchilas” tiene como presupuesto para utilizar estos métodos para llegar al cliente.

Tabla 12: Costos de flyers, tarjetas de presentación y hojas membretadas.

NOMBRE	CANTIDAD	VALOR
Flyers	500 unidades	\$ 14,00
Tarjetas de presentación	140 unidades	\$ 28,00
Redes sociales	24 anuncios	\$ 6,72
Hojas membretadas	500 hojas	\$ 100,00
TOTAL		\$ 148,72

Herrera, J. (2021). Costos de flyers, tarjetas de presentación y hojas membretadas.

[Tabla]. Ecuador.

3.10. Riesgo y oportunidades del negocio

El riesgo que actualmente se está viviendo a nivel mundial a causa del COVID-19 es la inseguridad y miedo a que las personas puedan contagiarse de este virus en los establecimientos de A&B, sin embargo con todas las medidas de bioseguridad que cumple el restaurante se tendrá la confianza de visitar las “Parrilladas Tsáchilas”.


La oportunidad de negocio que tiene el restaurante “Parrilladas Tsáchilas” en el sector de La Concordia es ofrecer al público un menú de carnes a la parrilla con los productos que se encuentra en este sector, demostrando de esta manera la cultura Tsáchilas que muchos no conocen.


3.11. Fijación de Precios

Fijación de precios por receta estándar

- **Lomo fino**

Tabla 13: Receta costos, lomo fino


		FICHA TÉCNICA		
		RECETA DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Lomo fino		Código: 01	
FECHA ACTUALIZACIÓN:	3 de marzo del 2021		Chef: Jessica Herrera	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Lomo fino	G	\$ 15,40	180	2,77
Mantequilla sin sal	G	\$ 9,25	9	0,08
Romero	G	\$ 1,25	8	0,01
Cebolla perla	G	\$ 2,00	20	0,04
Ajo	G	\$ 4,00	5	0,02
Papas	G	\$ 2,10	100	0,17
Tomillo	G	\$ 1,25	10	0,01
Aceite	ML	\$ 4,40	47	0,20
Tomate cherry	G	\$ 3,50	10	0,03
Zanahoria	G	\$ 1,00	10	0,02
Lechuga crespa	G	\$ 1,00	50	0,05
Sal	G	\$ 0,80	8	0,01
Pimienta	G	\$ 2,00	5	0,01
Orégano seco	G	\$ 2,50	10	0,02
Mostaza	G	\$ 5,70	10	0,06
Limón	G	\$ 1,00	10	0,01
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	3,51
			10 % Imprevisto	0,35


	Costo Neto	3,86
	Gasto de fabr. 15%	0,58
	Factor Costo 33,33%	1,29
	M.O. 45%	1,74
	G. Adm. 12%	0,46
	45 % Utilidad	1,74
	sub total	9,67
	12 % I.V.A.	1,16
	10 % Servicio	0,97
	Total	11,80

Herrera, J. (2021). Receta costos, lomo fino. [Tabla]. Ecuador.

- **Bife de chorizo**

Tabla 14: Receta costos, bife de chorizo


		FICHA TÉCNICA		
		RECETA DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Bife de chorizo		Código: 02	
FECHA ACTUALIZACIÓN:	3 de marzo del 2021		Chef: Jessica Herrera	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Bife de chorizo	G	\$ 18,85	180	3,39


Mantequilla sin sal	G	\$ 9,25	9	0,08
Pimienta en grano	G	\$ 3,00	5	0,02
Cebolla en polvo	G	\$ 3,00	5	0,02
Cebolla perla	G	\$ 2,00	20	0,04
Vinagre balsámico	ML	\$ 5,00	8	0,04
Papas	G	\$ 2,10	100	0,21
Aceite	ML	\$ 4,40	30	0,13
Zanahoria	G	\$ 1,00	10	0,02
Romero	G	\$ 1,25	8	0,01
Col morada	G	\$ 1,00	50	0,05
Miel	G	\$ 4,00	3	0,03
Sal	G	\$ 0,80	8	0,01
Pimienta	G	\$ 2,00	5	0,01
Orégano seco	G	\$ 2,50	10	0,02
Mostaza	G	\$ 5,70	10	0,06
Limón	G	\$ 1,00	10	0,01
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	4,15
			10 % Imprevisto	0,42
			Costo Neto	4,57
			Gasto de fabr. 15%	0,68
			Factor Costo 33,33%	1,52
			M.O. 45%	2,05
			G. Adm. 12%	0,55
			45 % Utilidad	2,05
			sub total	11,43
			12 % I.V.A.	1,37
			10 % Servicio	1,14
			Total	13,94

Herrera, J. (2021). Receta costos, bife de chorizo. [Tabla]. Ecuador.

- **Costilla de cerdo**

Tabla 15: Receta costos, costilla de cerdo

		FICHA TÉCNICA		
		RECETA DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Costilla de cerdo		Código: 03	
FECHA ACTUALIZACIÓN:	3 de marzo del 2021		Chef: Jessica Herrera	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Costilla de cerdo	G	\$ 8,10	180	1,45
Mostaza	G	\$ 5,70	10	0,06
Pimienta en grano	G	\$ 3,00	5	0,02
Romero	G	\$ 1,25	10	0,01
Ajo	G	\$ 4,00	10	0,04
Cebolla en polvo	G	\$ 3,00	5	0,02
Cebolla perla	G	\$ 2,00	20	0,04
Salsa de soya	ML	\$ 5,00	8	0,04
Plátano	G	\$ 1,50	100	0,15
Aceite	ML	\$ 4,40	30	0,13
Rábano	G	\$ 0,60	40	0,02
Zanahoria	G	\$ 1,00	10	0,02
Lechuga crespada morada	G	\$ 1,00	50	0,05
Sal	G	\$ 0,80	16	0,02
Pimienta	G	\$ 2,00	5	0,01
Orégano seco	G	\$ 2,50	10	0,02
Mostaza	G	\$ 5,70	10	0,06

Limón	G	\$ 1,00	10	0,01
Vinagre de arroz	ML	\$ 3,60	10	0,01
Mango	G	\$ 1,00	10	0,01
Pepino	G	\$ 1,00	10	0,02
Cebolla morada	G	\$ 2,00	10	0,02
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	2,21
			10 % Imprevisto	0,22
			Costo Neto	2,43
			Gasto de fabr. 15%	0,36
			Factor Costo 33,33%	0,81
			M.O. 45%	1,09
			G. Adm. 12%	0,29
			45 % Utilidad	1,09
			sub total	6,09
			12 % I.V.A.	0,73
			10 % Servicio	0,61
			Total	7,42

Herrera, J. (2021). Receta de costos, costilla de cerdo. [Tabla]. Ecuador.

Receta estándar de producción

- **Lomo fino**

Tabla 16: Receta estándar, lomo fino


NOMBRE DE LA RECETA		Lomo fino		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
180	G	Lomo fino	Congelación 0 °C	
9	G	Mantequilla sin sal	Refrigeración 8°C	
8	G	Romero		
20	G	Cebolla perla		Lavado
5	G	Ajo		Lavado
100	G	Papas		Lavado
10	G	Tomillo		Lavado
30	ML	Aceite		
10	G	Tomate cherry		Lavado
10	G	Zanahoria		Lavado
50	G	Lechuga crespas		Lavado y desinfectado
8	G	Sal		
5	G	Pimienta		
10	G	Orégano seco		
10	G	Mostaza		
10	G	Limón		
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	1. Pesar todos ingredientes y realizar el mise place.			
	2. Maridar el lomo fino con romero, mantequilla sin sal, ajo, sal y pimienta.			
	3. Colocar en el horno las papa, aceite, sal y romero a 140°C por 15min.			
	4. Poner en la parrilla la carne maridada al término que el cliente desee.			
	5. Realizar la ensalada con la lechuga crespas, zanahoria, cebolla perla, tomate cherry y colocar en un plato con la vinagreta de mostaza; mezclar mostaza, limón, orégano seco, sal y pimienta.			
	6. Finamente servir el lomo fino con las papas para llevar al cliente.			


Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
370	439,53	50,33	15,85	38,65	611,4	17,19	44,41	3,11

Herrera, J. (2021). Receta estándar, lomo fino. [Tabla]. Ecuador.

- **Bife de chorizo**

Tabla 17: Receta estándar, bife de chorizo

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Bife de chorizo		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
180	G	Bife de chorizo	Congelación 0 °C	
9	G	Mantequilla sin sal	Refrigeración 8°C	
5	G	Pimienta en grano		
5	G	Cebolla en polvo		
20	G	Cebolla perla		Lavado
8	ML	Vinagre balsámico		
100	G	Papas		Lavado
30	ML	Aceite		
10	G	Zanahoria		Lavado
8	G	Romero		Lavado

50	G	Col morada						
3	ML	Miel		Lavado				
8	G	Sal						
5	G	Pimienta						
10	G	Orégano seco	10					
10		Mostaza						
10	G	Limón	10					
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Pesar todos ingredientes y realizar el mise place.						
		2. Maridar el bife de chorizo con romero, mantequilla sin sal, salsa de soya cebolla en polvo, sal y pimienta en grano.						
		3. Colocar el aceite a una temperatura de 160°C para freír las papas.						
		4. Poner en la parrilla la carne maridada al término que el cliente desee.						
		5. Realizar la ensalada de col morada, zanahoria, cebolla perla y colocar en un plato con la vinagreta agridulce; para su preparación se mezcla 5gr de mostaza, zumo de limón, vinagre balsámico, 15 de aceite, sal, pimienta y miel.						
		6. Finamente servir el bife de chorizo con las papas fritas para llevar al cliente.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
370	554,65	69,56	20,65	40,56	523,07	16,20	39,90	2,98

Herrera, J. (2021). Receta estándar, lomo fino. [Tabla]. Ecuador.

- **Costilla de cerdo**

Tabla 18: Receta estándar, costilla de cerdo




RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN

NOMBRE DE LA RECETA

Costilla de cerdo

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
180	G	Costilla de cerdo	Congelación 0 °C	
10	G	Mostaza		
5	G	Pimienta en grano		
10	G	Romero		
10	G	Ajo		Lavado
5	G	Cebolla en polvo		
20	G	Cebolla perla		Lavado
8	MI	Salsa de soya		
100	G	Plátano		Lavado
30	MI	Aceite		
40	G	Rábano		Lavado
10	G	Zanahoria		Lavado
50	G	Lechuga crespadora		Lavado
16	G	Sal		
5	G	Pimienta		
10	G	Orégano seco		
10	G	Mostaza		
10	G	Limón		
10	MI	Vinagre de arroz		
10	G	Mango		Lavado
10	G	Pepino		Lavado
10	G	Cebolla morada		Lavado
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	1. Pesar todos ingredientes y realizar el mise place.			

	2. Maridar las costillas de cerdo con mostaza romero, ajo, salsa de soja, cebolla en polvo, sal y pimienta en grano.							
	3. Cortar el plátano verde en cuadros de 5 cm de grosor y freírlos, después se los plasta y nuevamente se los fríe a una temperatura de 160°C.							
	4. Poner en la parrilla la carne maridada al término que el cliente desee.							
	5. Realizar la ensalada con la lechuga cressa morada, zanahoria, cebolla perla, rábano y colocar en un plato con la vinagreta de soja; para su preparación se mezclar 5 gr de aceite, vinagre de arroz, sal, pimienta, cebolla morada, mango, pepino y salsa de soja.							
	6. Finamente servir las costillas de cerdo con los patacones para llevar al cliente.							
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
380	578,43	70,85	17,02	39,80	658,09	18,20	51,04	4,12

Herrera, J. (2021). Receta estándar, lomo fino. [Tabla]. Ecuador.

3.12. Capacidad instalada

3.12.1. Implementación del negocio

- **Arriendo local**

Tabla 19: Pago de arriendo

ARRIENDO		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$650	\$3900	\$7800

Herrera, J. (2021). Pago de arriendo. [Tabla]. Ecuador.

- **Equipos industriales**

Tabla 20: Equipos industriales del restaurante

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Freidora	1	\$ 240.00	\$ 240.00
Mesas de acero inoxidable (1,50 x 1,00)	2	\$ 99.00	\$ 198.00
Refrigeradora	1	\$ 700.00	\$ 700.00
Horno	1	\$ 650.00	\$ 650.00
Tanque de gas 45 kg industrial	3	\$ 115.00	\$ 450.00
Centralita de gas	2	\$ 120.00	\$ 240.00
Parrilla	1	\$ 380.00	\$ 380.00
Estand vertical acero inoxidable	3	\$ 26.00	\$ 78.00
Cocina industrial	1	\$ 1000.00	\$ 1000.00
Congelador horizontal	1	\$ 900.00	\$ 900.00
Campana extractora de humo industrial	1	\$ 1200.00	\$ 1200.00
Plancha	1	\$ 300.00	\$ 300.00
Batidora industrial	1	\$ 250.00	\$ 250.00
Licuadaora industrial	1	\$120.00	\$120.00
Extractor de jugo	1	\$ 80.00	\$ 80.00
Microondas	1	\$117.00	\$117.00
TOTAL			\$ 6903.00

Herrera, J. (2021). Equipos industriales del restaurante. [Tabla]. Ecuador.

- **Vehículo**

Tabla 21: Vehículo

VEHÍCULO		
DESCRIPCIÓN	PRECIO	V. TOTAL
Moto Galardi 300tt	\$1.250	\$1.250

Herrera, J. (2021). Vehículo. [Tabla]. Ecuador.

- **Equipos de Computación**

Tabla 22: Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Computadora HP I5	1	\$930.79	\$930.79
Impresora CANON	1	\$300.87	\$300.87
Data Fast	1	\$380.00	\$380.00
Tv TCL	1	\$270.00	\$270.00
TOTAL			\$ 1881.66

Herrera, J. (2021). Equipos de computación. [Tabla]. Ecuador.

- **Muebles y Enseres**

Tabla 23: Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Olla 50 litros	1	\$ 63.00	\$ 63.00

Sartén Acero Inoxidable	1	\$ 23.50	\$ 23.50
Sartén acero inoxidable grande	3	\$ 6.70	\$ 20.10
Cuchillos	6	\$ 8.80	\$ 52.80
Puntillas	6	\$ 2.50	\$ 15.00
Cernidores metálicos	5	\$ 3.00	\$ 15.00
Espátulas plásticas	5	\$ 2.70	\$ 13.50
Espátula metálica	4	\$ 5.60	\$ 22.40
Cucharones acero inoxidable	5	\$ 4.55	\$ 22.75
Cucharetas acero	4	\$ 3.40	\$ 13.60
Cucharones acero inoxidable	3	\$ 2.50	\$ 7.50
Brochas para salsear	5	\$ 1.40	\$ 7.00
Charoles	8	\$ 3.75	\$ 30.00
Cuchillo Fileteador	8	\$ 7.30	\$ 58.40
Pinzas Metálicas	7	\$ 1.70	\$ 13.60
Plato redondo de cerámica	30	\$ 9.70	\$ 291.00
Plato cuadrado de cerámica	30	\$ 6.50	\$ 195.00
Plato sopero	30	\$ 3.40	\$ 102.00
Tazas	30	\$ 2.00	\$ 60.00
Platos de tazas	30	\$ 1.25	\$ 37.50
Pozuelos de Postres	30	\$ 2.24	\$ 67.20
Saleros y pimenteros	7	\$ 1.00	\$ 7.00
Vasos jugo 10 onza	35	\$ 0.60	\$ 18.00
Copa Vino Blanco	30	\$ 0.94	\$ 28.20
Cuchillo Trincherero	30	\$ 0.50	\$ 15.00
Copa Vino tinto	30	\$ 0.94	\$ 28.20
Cucharas postre	30	\$ 0.44	\$ 13.20
Cucharas soperas	30	\$ 0.62	\$ 18.60
Guantes para horno	4	\$ 2.70	\$ 10.80
Jarras Multiusos	10	\$ 2.50	\$ 25.00
Peladores de papa	4	\$ 1.60	\$ 6.40
Sillas de salón	28	\$ 20.00	\$ 560.00

Mesas de salón	6	\$ 35.00	\$ 210.00
Olla de presión	1	\$ 50.00	\$ 50.00
Pirex	3	\$ 13.00	\$ 39.00
Estanterías	2	\$ 43.00	\$ 68.00
Pailas	4	\$ 41.00	\$ 164.00
Bol acero inoxidable mediano	6	\$ 8.10	\$ 48.00
Bol acero inoxidable pequeño	6	\$ 9.00	\$ 45.00
Balanza electrónica 250 kilos digital	1	\$ 115.00	\$ 115.00
Silla oficina	1	\$65.00	\$65.00
Tabla de picar grande	3	\$20.00	\$30.00
Cuchareta	3	\$1.75	\$5.25
Rollo papel de cocina	4	\$1.80	\$3.60
Rollo plástico film	1	\$7.25	\$7.25
TOTAL			\$ 4430.55

Herrera, J. (2021). Muebles y enseres. [Tabla]. Ecuador.

- **Equipos Industriales de seguridad**

Tabla 24: Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor 5 Lt	1	\$80.10	\$80.10
Letreros (señalética)	5	\$3.30	\$16.50
Detector de humo	1	\$7.00	\$7.00
TOTAL			\$103.36

Herrera, J. (2021). Equipos industriales de seguridad. [Tabla]. Ecuador.

- **Suministros de Oficina**

Tabla 25: Suministros de oficina

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Resma	1	\$2.50	\$2.50
Archivador	2	\$3.00	\$6.00
Esferos	12	\$0.25	\$3.00
Papel de oficina	20	\$ 1.00	\$20.00
Cinta adhesiva	2	\$0.50	\$1.00
TOTAL ANUAL			\$32.25

Herrera, J. (2021). Suministro de oficina. [Tabla]. Ecuador.

- **Servicios Básicos**

Tabla 26: Servicio básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$35.00
Luz	\$40.00
Teléfono	\$15.00
Internet	\$30.00
TOTAL	\$120.00
TOTAL ANUAL	\$1.440.00

Herrera, J. (2021). Servicios básicos. [Tabla]. Ecuador.

- **Materiales de Limpieza**

Tabla 27: Materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba	3	\$1.00	\$3.00
Trapeador	3	\$1.50	\$4.50
Cloro (2 lt)	12	\$2.50	\$50.00
Desinfectante	12	\$2.60	\$187.20
Fundas basura (10 unidades)	24	\$1.20	\$24.00
Lavavajillas (500gr)	24	\$5.00	\$120.00
Desengrasante	15	\$20.61	\$309.15
Pala	3	\$1.50	\$4.50
Jabón líquido manos	10	\$2.00	\$20.00
Papel higiénico industrial	20	\$1.40	\$28.40
TOTAL ANUAL			\$750.95

Herrera, J. (2021). Materiales de limpieza. [Tabla]. Ecuador.

3.13. Estudio arquitectónico

- **Estructura interna del Establecimiento (ANEXO 3)**

CAPÍTULO IV

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para realizar actividades económicas relacionadas con la venta de comida o servicios de alimentación, deberán obtener los siguientes permisos de funcionamiento.

4.1 Servicio de Rentas Internas SRI

Requisitos:

- Cédula de identidad y/o ciudadanía o pasaporte (original).
- Certificado de votación o certificado de presentación (original).
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente (planilla de servicios básicos).
- Llenar el formulario de la actividad a lo que se va a pertenecer (RUC, 2021, <https://www.sri.gob.ec/>).

4.2 Patente Municipal de Santo Domingo

Para inscribirse a la patente municipal de Santo Domingo, se debe tener los siguientes requisitos:

- Presentar el formulario de patente.
- RUC actualizado.
- Permiso del Cuerpo de Bomberos.
- Uso de suelo.
- Cédula de ciudadanía.
- Declaración del impuesto a la renta y balances.

- Correo electrónico (Municipio de Santo Domingo, 2021, <https://www.santodomingo.gob.ec/>).

4.3 Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA

Para obtener el permiso de funcionamiento de la agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria se debe seguir los siguientes pasos:

- Ingresar a la página de permiso de funcionamiento.
- Crear el usuario y contraseña.
- Declarar el año en curso.
- Llenar datos de Establecimiento.
- Buscar actividad económica de su establecimiento.
- Aceptar y declarar.
- Acercarse al Banco del Pacífico o BanEcuador con el comprobante de ARCSA después de 24 horas.
- Al cabo de 48 horas revisar el portal del ARCSA para obtener su permiso de funcionamiento (ARCSA, 2021, <https://www.controlsanitario.gob.ec/>).

4.4 Registro de alimentos y bebidas en el Ministerio de Turismo

Las actividades turísticas se consideran servicios remunerados de personas físicas o jurídicas que se dediquen actividades de servicios de alimentos y bebidas, para obtener los registros se realizan de acuerdo con la clasificación del Ministerio de Turismo.

Requisitos:

- Copia certificada de la Escritura de Constitución, aumento de Capital o reforma de Estatutos.
- Nombramiento del Representante Legal.
- Registro único de contribuyentes (R.U.C.)

- Cédula de identidad
- Papeleta de votación
- Copia del Contrato de compra venta del establecimiento.
- Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), de no encontrarse registrada la razón social o denominación social o nombre comercial del establecimiento en las ciudades de: Quito: Av. República 396 y Diego de Almagro Edif. Forum Guayaquil: Av. Francisco de Orellana y Justino Cornejo Edif. Gobierno del Litoral Cuenca: Av. José Peralta y Av. 12 de Abril Edif. Acrópolis
- Copia de las escrituras de propiedad, pago de impuesto predial o contrato de arrendamiento del local.
- Lista de Precios de los servicios ofertados, (original y copia)
- Declaración de activos fijos para cancelación del 1 por mil, debidamente suscrita por el Representante Legal o apoderado empresa.
- Inventario valorado de la empresa firmada bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados (nuevos usuarios) (Ministerio de turismo del Ecuador, 2021, <http://servicios.turismo.gob.ec/>).

Procedimiento

Recepción de requisitos y formalidades para el registro: El propietario o representante del establecimiento turístico que vaya a gestionar el Registro ante el Ministerio de Turismo, se entrevistará con el funcionario encargado de este proceso, con quién verificarán uno a uno el cumplimiento de todos los requisitos y formalidades correspondientes, mismas que se encuentran detallados en la Solicitud de Registro (Ministerio de turismo del Ecuador, 2021, <http://servicios.turismo.gob.ec/>).

La inspección consiste en verificar la infraestructura y servicios ofertados por el establecimiento, misma que se realiza en el domicilio señalado, en lo posible, con la

presencia del propietario, el representante legal o el administrador, gestión en la que se determinará:

- Actividad Turística
- Tipo Capacidad
- Categoría
- Dirección
- Nombre del propietario

Luego de la Inspección, se otorga la Clasificación y la categoría y se informará al propietario, representante legal o administrador, sobre la Actividad Turística, Tipo y Categoría en la que se registra el establecimiento. Para la obtención de la Licencia Única Anual de Funcionamiento (en el caso de un establecimiento que pertenezca a un Municipio no descentralizado) deberá realizar el trámite en el Municipio correspondiente (Ministerio de turismo del Ecuador, 2021, <http://servicios.turismo.gob.ec/>).

4.5 Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)

La licencia única de Actividades Económicas, lo deben obtener todos los establecimientos que tienen locales comerciales, oficinas, plantas o demás, que son sujetos de control por el Municipio, y el Cuerpo de Bomberos.

Los requisitos para la obtención LUAE son los siguientes:

- Formulario de Solicitud de LUAE.
- Formulario Reglas técnicas de arquitectura y urbanismo para LUAE
- Pago de la patente municipal.
- Copia de la cédula, de ambos lados.
- Copia de papeleta de votación, de ambos lados.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.

- Foto del Rótulo, medidas y materiales del mismo.
- Autorización del dueño del predio, en el que le permite colocar el rótulo.
- En caso que el trámite lo realice una tercera persona, bastará una carta de autorización sencilla. Requisitos adicionales para Sociedades o Personas naturales obligadas a llevar contabilidad
- Copia de nombramiento del representante Legal inscrito en el Registro Mercantil.
- Copia de la cédula del representante legal, de ambos lados.
- Copia de papeleta de votación del representante legal, de ambos lados.
- Copia de RUC del contador.
- Copia simple de la escritura pública de constitución (LUAE, 2021, <https://www.santodomingo.gob.ec/>).

4.6 Cuerpo de bomberos de Santo Domingo

Se necesita:

- Solicitud de inspección de local.
- Informe favorable de la inspección.
- Copia del RUC.
- Copia de la calificación artesanal (artesanos calificados), (Si la actividad aplica).
- Presentar informe de compatibilidad de uso de suelo para los establecimientos de restaurante (Bomberos de Santo Domingo, 2021, <https://bomberossantodomingo.gob.ec/>).

4.7 Ministerio de Trabajo del Ecuador

El Ministerio de Trabajo es el ente rector de las políticas laborales para debe tener establecimiento de alimentos y bebidas.

Se necesita:

- * Registro información del empleador
- * Registro dirección del empleador
- * Ingresar datos del representante legal (Ministerio de Trabajo del Ecuador, 2021, <https://www.trabajo.gob.ec/>).

CAPÍTULO V

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área.

La producción limpia es la aplicación continua de estrategias ambientales preventivas a los procesos, productos y servicios para mejorar la eficiencia general reduciendo los riesgos para los seres humanos y el medio ambiente. La producción más limpia se puede aplicar a los procesos utilizados en cualquier industria, a los productos en sí y a los diversos servicios que brinda la sociedad. En el proceso de producción proviene de uno o más de los siguientes: ahorro de materias primas, agua, energía eliminación de materias primas tóxicas y peligrosas; reducción de la cantidad y toxicidad de todas las emisiones. Una producción limpia ayuda a reducir el impacto del medio ambiente en la salud y la seguridad del ciclo de vida del producto. (GAE. Producción más limpia: <https://gestionambientalempresarial.wordpress.com/>)

En la prestación de servicios de restauración se utilizan diversas materias primas e insumos, entre los que se encuentran el gran consumo de agua, electricidad y la generación de una gran cantidad de residuos sólidos, que no solo contamina el interior del área de servicio, sino que también contamina las instalaciones de servicio, buscando el idear estrategias para mejorar los servicios prestados donde se quiere mitigar el impacto negativo de contaminación.

5.2 Impacto ambiental.

5.2.1. Identificación de posibles impactos ambientales

- **Contaminación del agua:** Al desperdiciar el agua potable con el uso frecuente y sin necesidad de utilización, se generará costos altos en los servicios básicos y contaminación en la naturaleza por medio del agua.
- **Contaminación de la basura:** Al no clasificar correctamente todos los desechos orgánicos y no orgánicos se genera altos niveles de contaminación ambiental en el establecimiento de A&B.
- **Contaminación de materia prima:** No tener un buen control de la materia prima en cuanto a las Buenas Prácticas de Manufactura en el área de bodega, producción y cocina se podrá crear una contaminación de plagas y bacterias.
- **Contaminación eléctrica:** Tener limitaciones y dar un uso adecuado a los equipos eléctricos, de esta forma se evitará la contaminación que existe al generar vapores de humos tóxicos en el aire.

5.2.2. Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

Recurso del agua:

- Uso adecuado del grifo el cual se debe verificar que este bien cerrado y evitar que se envíe agua al alcantarillado.
- Aplicación de señalización para el consumo excesivo del agua en la cocina.
- Instalar limitadores de presión en difusores de lavamanos para el adecuado uso del agua en los baños.
- El lavado de las verduras serán en un bowl para reducir el consumo de agua.
- Detección a tiempo de fugas en las tuberías y baños en base a una revisión trimestral de las instalaciones.

- Productos de limpieza: vigilar los productos químicos que se emplean en la limpieza de las instalaciones y buscar aquellos identificados como de una menor agresividad ambiental o biodegradables
- Procurar no utilizar detergentes que contengan fosfatos.

Residuos sólidos:

- Continuidad en la limpieza de las trampas de grasas en este caso cada dos días.
- Si se generan menos residuos se disminuirán los costos asociados a la gestión de mitigación del impacto.
- Es preferible utilizar papel higiénico blanco, ya que este es más respetuoso con el medio ambiente.
- Emplear dispensadores de jabón líquidos en vez de jabones individuales en barra. Esto minimiza la generación de desechos y reduce costos.
- No comprar las verduras y frutas en grandes cantidades, para evitar que estas se deterioren y se conviertan en un residuo orgánico.
- Separación en el recipiente de basura: fomentar medidas para la separación en la fuente de los residuos (cartón, papel, latas de aluminio, residuos orgánicos, residuos plásticos, vidrio, etc.) para su reciclado.
- Implementar la cultura de poco empaque a la hora de hacer las compras y además acordar con los proveedores la posibilidad de devolverles los empaques y de esta forma favorecer la reutilización.
- Ofrecer las gaseosas, jugos y aguas en dispensadores; así se evita la generación de botellas de vidrio, pitillos y otros elementos.
- Emplear dispensadores recargables para los condimentos, salsas, azúcar, etc., en vez de paquetes individuales, que generan mayor cantidad de empaque.

5.2.3. Recurso energético

- Mantener limpias las bombillas y luminarias permite un ahorro de hasta el 10% (RSE, 2014, <https://www.compromisorse.com/>).
- Aprovechar al máximo la luz natural en el día y usar colores claros minimiza el uso de energía eléctrica.
- Los empaques de las puertas de refrigeradores, neveras, etc., deben estar en perfecto estado y ajustar correctamente para evitar la pérdida de frío.
- No se deben introducir en los cuartos fríos, neveras y refrigeradores, elementos calientes ya que estos absorben el frío y por ende se incrementa el consumo de energía.
- Cuando se está en el proceso de cocción de un alimento, se deben tapar los recipientes, de esta forma se evita la pérdida de calor y por ende un consumo excesivo de energía.

5.3 Impacto social.

5.3.1 Bajo normas legales

El restaurante “Parrilladas Tsáchilas” está basado en seguir los reglamentos legales que constituye la Asamblea Nacional por medio de la Constitución de la República del Ecuador, en la cual se realice el cumplimiento de las actividades económicas con transparencia.

5.3.2. Generar fuentes de trabajo

El establecimiento se encarga de generar fuentes de empleo a los profesionales que se encuentran capacitados en todas las áreas del restaurante como la gastronomía y

el servicio al cliente. La materia prima como: verduras, frutas, carnes rojas, carnes blanca, entre otros, serán propiamente del sector generando fuentes de empleo a nivel provincial.

5.3.3. Mejoramiento de nivel de ingresos

El restaurante “Parrilladas Tsáchilas” por medio de las ventas de carnes a la parrilla permitirá el ingreso económicamente al restaurante impulsando de esta manera a tener sostenibilidad, sustentabilidad y rentabilidad que necesita el establecimiento para crear fuentes de empleo en la población del sector de La Concordia, aportando de esta manera al sector ganadero y agrícola en la materia prima.

5.3.4. Igualdad de género

La igualdad de género es la base principal para un ambiente laboral justo entre hombre y mujeres con trabajadores calificados en su área de trabajo, la Constitución del Ecuador, programa la igualdad de género en la que indica la obligación de los poderes públicos y privados de promover las condiciones para la igualdad del individuo (Constitución de la República del Ecuador, 2021).

5.3.5. Satisfacción de una necesidad social prioritaria

El restaurante se encarga de cumplir con todas normas de bioseguridad en cuanto a la pandemia del COVID-19, también se encarga de brindar el mejor servicio al cliente al momento de visitar el establecimiento con la técnica de preparación a la parrilla con carne de calidad en Santo Domingo.

CAPÍTULO VI

6. Proceso financiero

6.1 Introducción

Dentro del proceso financiero, se detallará los costos de inversión que tiene el restaurante “Parrilladas Tsáchilas”, en donde se indicará la factibilidad económica que tiene el establecimiento al posesionarse en el cantón La Concordia, provincia de Santo Domingo.

6.2. Inversiones

Se tiene una inversión de Activos Fijos que implica los equipos industriales, equipos de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres, sumando como total de activos fijos \$14 568,57.

Detalle de los valores de inversión en activos fijos:

Tabla 28: Activos fijos

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	1250
Equipos Ind./ seguridad	7006,36
Equipos de Computación	1881,66
Muebles - enseres	4430,55
Total	14 568,57

Herrera, J. (2021). Total de activos fijos. [Tabla]. Ecuador.

6.3 Activos diferidos

Los activos diferidos se determinan en los Gastos de Constitución. Se tiene el valor de \$600 lo que corresponde al pago para obtención de permisos de funcionamiento, pago de patente municipal, pago del ARCOSA y copias de los documentos personales.

Detalle del valor de los Gastos de Constitución:

Tabla 29: Activos diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	\$600

Herrera, J. (2021). Gastos de Constitución. [Tabla]. Ecuador.

6.4. Capital de trabajo

El capital de trabajo son los recursos económicos que se utilizará en un año para los trabajadores, servicios básicos, alquiler del local y material de oficina en el establecimiento (Peñaloza M, 2008).

El periodo de un año en el restaurante “Parrilladas Tsáchilas” cuenta con el sueldo de los trabajadores con el valor de diecinueve mil ochocientos cincuenta y tres dólares con sesenta centavos, los servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) el valor de mil cuatrocientos cuarenta dólares, material de oficina (papelería, lápiz, etc.) con el valor de treinta y dos dólares con veinticinco centavos, material de limpieza (trapeador, desinfectante, etc.) con el valor de setecientos cincuenta dólares con noventa y cinco centavos, el alquiler de local por siete mil ochocientos dólares, la publicidad de ciento cuarenta y ocho dólares con setenta y dos centavos, costo de materia prima de dos mil ochocientos dólares, gastos financieros de dos mil ochocientos catorce dólares con seis centavos, total de Inversión es de treinta y cinco mil seiscientos treinta y nueve dólares con seis centavos.

Tabla 30: Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	19853,6
Servicios Básicos	1440
material oficina	32,25
material limpieza	750,95
servicio auto	0
alquiler local	7800
publicidad	148,72
adquisición de materia prima	2800
gastos financieros	2814,06
TOTAL INVERSIÓN	35639,6

Herrera, J. (2021). Total de inversión. [Tabla]. Ecuador.

Se detalla el total de inversión en activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo teniendo de esta manera un valor de **\$50808,17**.

Tabla 31: Total de inversión

Activos Fijos.	14 568,57
Activo Diferido.	600
Capital de Trabajo.	35639,6
Total Inversión	50808,17

Herrera, J. (2021). Total de inversión en activos y capital. [Tabla]. Ecuador.

6.5. Sueldos

A continuación se detalla el valor de los sueldos del personal mensual, anual, IESS y gastos del sueldo anual:

Tabla 32: Sueldos de los trabajadores

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
gerente chef	600	7200	680,4	874,8	7394,4
ayudante de cocina	400	4800	453,6	583,2	4929,6
cajero	400	4800	453,6	583,2	4929,6
TOTAL	1400	16800	1587,6	2041,2	17253,6

Herrera, J. (2021). Sueldos del personal. [Tabla]. Ecuador.

Se detalla el total de los sueldos de gerente chef, ayudante de cocina y cajero con el total de los decimos:

Tabla 33: Decimos de los trabajadores

PERSONAL	SUELDOS	DÉCIMO 4°	DÉCIMO 3°	TOTAL DÉCIMOS
gerente chef	600	400	600	1000
ayudante de cocina	400	400	400	800
cajero	400	400	400	800
TOTAL	1400	1200	1400	2600

Herrera, J. (2021). Total de decimos de los trabajadores. [Tabla]. Ecuador.

El total del sueldo legal para los trabajadores es de \$19853,6 anual, mientras que mensual será de \$17253,6.

Detalle de los valores:

Tabla 34: Total de sueldos

TOTAL SUELDOS	TOT. DÉCIMOS	TOT ANUAL
17253,6	2600	19853,6

Herrera, J. (2021). Total de sueldos anuales. [Tabla]. Ecuador.

6.5. Depreciación activos fijos.

En esta tabla se muestra la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes materiales. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$2023,55.

A continuación el detalle de los valores de depresión:

Tabla 35: Depreciación de activos fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	7006,36	10%	700,636
Edificio	0	20%	0
Vehículos	1250	5%	250
Equipos de Computación	1881,66	33,33%	627,157278
Muebles y Enseres	4430,55	10%	443,055
		TOTAL	2020,85

Herrera, J. (2021). Total de depreciación. [Tabla]. Ecuador.

6.6. Amortizaciones

La amortización es el valor que recupera la empresa por los gastos de constitución del restaurante. La Amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a ciento veinte dólares, ya que el monto por constitución equivale a seiscientos dólares.

Detalle de la cantidad del porcentaje total de constitución:

Tabla 36: Gastos de constitución

AMORTIZACIONES			
	Cantidad	Porcentaje amortización	Total
Gastos de Constitución	600	20%	120

Herrera, J. (2021). Total de depreciación. [Tabla]. Ecuador.

6.7. Estructura capital

La estructuración de capital para el restaurante es: Capital Propio con la suma de \$ 31128,03 que equivale a una estructura del 61%; costo del 13% con una tasa de descuento de 8,0 %. Capital Financiero \$ 20100,4 que equivale con una estructura del 39 %, el costo del 14 % que otorga el 5,5 % de tasa de descuento; con un Total Inversión de \$ 50808,17 que en la suma absoluta nos da el 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,5% valor indicador de la factibilidad de la empresa. Se detalla a continuación:

Tabla 37: Estructura de capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL				
Capital	Valor	Estructura	Costo	TD
Capital Propio	15539,2	44%	13%	5,7%
Capital Financiero	20100,4	56%	14%	7,9%
TOTAL INVERSIÓN	35639,58	100%		13,6%
				TMAR

Herrera, J. (2021). Total de inversión. [Tabla]. Ecuador.

6.8. Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización con el monto, tasa y plazo de pago al interés anual y semestral a la entidad bancaria:

La tabla indica el manejo de pago de la suma de veinte mil dólares con cuatro centavos con una tasa del 14 % en un plazo de cinco años; lo que conlleva al pago del interés anual de \$2.814,06 y el valor del interés semestral de \$1407,03.

Tabla 38: Tabla de amortización

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
MONTO	20100,4			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	20100,4
1	5854,92	2.814,06	3.040,86	17.059,54
2	5854,92	2.388,34	3.466,58	13.592,96

3	5854,92	1.903,01	3.951,90	9.641,06
4	5854,92	1.349,75	4.505,17	5.135,89
5	5854,92	719,02	5.135,89	0,00
		9.174,18		
		INTERES ANUAL		2.814,06
		INTERES SEMESTRAL		1407,03

Herrera, J. (2021). Total del interés anual y semestral. [Tabla]. Ecuador.

6.9. Punto de equilibrio

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de menús a vender para poder tener una rentabilidad.

A continuación se detalla el valor total del punto de equilibrio:

Tabla 39: Total del punto de equilibrio

Materia prima	233,33
Arriendo	650
Sueldos	1587,6
Serv. Básicos	120
Total	2590,93

Herrera, J. (2021). Total de la suma del punto de equilibrio. [Tabla]. Ecuador.

Se establece en el restaurante como punto de venta los 356 menús mensuales para poder pagar todos los costos del restaurante, pero si llega a 750 menús al mes se logrará tener buena rentabilidad al restaurante.

Detalle del margen de contribución en el plato estrella:

Tabla 40: Margen de contribución

Precio	11,43	
Costo	4,15	
Ganancia	7,28	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Herrera, J. (2021). Ganancia. [Tabla]. Ecuador.

Detalle de margen de contribución en ventas diarias y mensuales en el plato estrella del restaurante:

Tabla 41: Margen de contribución

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	
PE=	356
Venta diaria (Bife de chorizo)	12
VENTA	4067,9
COSTO	1477,0
GASTO	2590,93
PUNTO DE EQUILIBRIO	0

Herrera, J. (2021). Costo fijo. [Tabla]. Ecuador.

Se detalla las ventas y los costos:

Tabla 42: Ventas y costo del plato estrella

750	8572,5	102870	Ventas
750	3112,5	37350	Costos

Herrera, J. (2021). Ventas y costos. [Tabla]. Ecuador.

6.10 Costo de ventas

El costo de venta se basa en un periodo de cinco años en el mismo que se tendrá en ventas para conocer el valor de primer año.

La tabla es contemplada a cinco años con un crecimiento país del 1% aproximadamente. Las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$19468,98 mientras que después de cinco años se espera una utilidad neta de \$23654,43.

De detalla a continuación el costo de ventas:

Tabla 43: Costos de ventas

COSTO DE VENTAS					
	1	2	3	4	5
VENTAS	102870,00	105966,39	109155,98	112441,57	115826,06
COSTO DE VENTAS	37350,00	38474,24	39632,31	40825,24	42054,08
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	65520,00	67492,15	69523,67	71616,33	73771,98
GASTOS ADMINISTRATIVOS	19853,60	20451,19	21066,77	21700,88	22354,08
SERVICIOS BASICOS	1440,00	1483,34	1527,99	1573,99	1621,36
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA	783,20	806,77	831,06	856,07	881,84
ALQUILER AUTO	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER	7800,00	8034,78	8276,63	8525,75	8782,38
PUBLICIDAD	148,72	153,20	157,81	162,56	167,45
DEPRECIACIONES	2020,85	2020,85	2020,85	2020,85	2020,85

AMORTIZACIONES	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
UTILIDAD OPERATIVA	33353,63	34422,02	35522,56	36656,23	37824,02
GASTOS FINANCIEROS	2814,06	2388,34	1903,01	1349,75	719,02
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	30539,58	32033,68	33619,54	35306,48	37104,99
BASE IMPOSITIVA	11070,60	11612,21	12187,08	12798,60	13450,56
UTILIDAD NETA	19468,98	20421,47	21432,46	22507,88	23654,43

Herrera, J. (2021). Ventas. [Tabla]. Ecuador.

6.11. Flujo de caja

El flujo de caja se entiende en finanzas como los flujos de entradas y salidas de efectivo, permitiendo así llevar un control tanto de ingresos como egresos para conocer el nivel de liquidez que posee el restaurante.

Detalle del flujo de caja:

Tabla 44: Flujo de caja

	0	1	2	3	4	5
Utilidad operativa		33353,63	34422,02	35522,56	36656,23	37824,02
Depreciación		2020,85	2020,85	2020,85	2020,85	2020,85
Amortización		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
- base impositiva		11070,60	11612,21	12187,08	12798,60	13450,56
- Gastos financieros		2814,06	2388,34	1903,01	1349,75	719,02
- Pago capital		3.040,86	3.466,58	3.951,90	4.505,17	5.135,89
+ Valor de salvamento						0

+ Capital de trabajo						0
- Reposición de activos				0		
FLUJO NETO DE CAJA	- 35639,58	18.568,97	19.095,74	19.621,41	20.143,56	20.659,39

Herrera, J. (2021). Flujo neto de caja. [Tabla]. Ecuador.

6.12. Calculo del TIR y el VAN

6.12.1. VAN (Valor Actual Neto)

El valor actual neto (VAN) se calcula con base en el flujo de efectivo anual del restaurante y todos los montos futuros se transfieren al monto actual. El valor presente neto aplica el valor presente a todas las previsiones obtenidas en el flujo de caja, menos la inversión (-); cuando es mayor que cero (0), el valor está bien; por lo tanto, el VAN de la empresa es de \$33.084,84.

6.12.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de rendimiento o tasa interna de rendimiento (TIR) de una inversión se define como la tasa de interés a la que el valor actual neto o el valor actual neto (VAN) es igual a cero. Se utiliza para decidir la aceptación o el rechazo de un proyecto de inversión.

El valor porcentual del flujo de caja de la TIR (debe ser mayor que TMAR). En este caso, el valor de la TIR de la empresa es del 26,25%. En general, esto proporciona una gran utilidad y rentabilidad para la empresa en cuestión, una diferencia del 13,50% con TMAR.

Tabla 45: Valor de VAN, TIR y TMAR

VAN	33.084,84
TIR	45,81%
TMAR	13,56%

Herrera, J. (2021). Calculo de TIR y VAN. [Tabla]. Ecuador.

CAPÍTULO VII

7.1 Conclusiones

Después de haber realizado la investigación del proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante con cocina de parrilla en el cantón La Concordia, se plantea las siguientes conclusiones:

- Se observa en la movilización de tránsito de las personas que viajan de la Sierra hacia la Costa y viceversa, tienen que pasar por la provincia de Santo Domingo si es que toman dicha ruta, en la cual en muchas de las ocasiones los viajeros realizan una parada de “alimentación” o de descanso momentáneo y es en base a este aspecto que el restaurante “Parrilladas Tsáchilas” crea un menú en base al método de cocción a la parrillada, pensando en las necesidades de este público. Además los habitantes de este sector podrán conocer el restaurante y tendrán un impulso económico al visitar el cantón.
- El establecimiento tendrá una temática Tsáchilas puesto que busca rescatar las costumbres y tradiciones de la cultura gastronómica de esta provincia, con la finalidad de llamar la atención a los clientes brindando de esta manera el mejor servicio y experiencia.
- La investigación de mercadotecnia desarrolla el plan de marketing en redes sociales para que el público conozca el restaurante por medio de la tecnología,

demostrando la importancia en ventas, pues las redes sociales se utilizan como herramienta de marketing para que el público pueda conocer el menú, hacer reservas, indicar la dirección del restaurante y realizar pedidos en casa.

- En el análisis de mercado se muestra la importancia de crear este restaurante en el sector de La Concordia, en el cual se da a conocer la gastronomía por medio de las carnes a la parrilla con una excelente calidad en sus cortes y en el valor nutricional en todas sus preparaciones. Por otra parte en el estudio se muestra que el restaurante se encuentra en una plaza a la cual el público tiene acceso, mostrando seguridad al ir a visitar el establecimiento y gusto por la accesibilidad en el precio del menú.
- Por medio del presente escrito, se indican las estrategias para mejorar los servicios prestados donde se quiere mitigar el impacto ambiental en la prestación de servicios de restauración en la materias primas e insumos, entre los que se encuentran el gran consumo de agua, electricidad y la generación de una gran cantidad de residuos sólidos, que no solo contamina el interior del área de servicio, sino que también contamina las instalaciones.
- En conclusión, el restaurante “Parrilladas Tsáchilas” al ser un negocio rentable da la posibilidad de ofrecer estabilidad económica al crear fuentes de empleo, aportando de esta manera al sector ganadero y agrícola en la materia prima en base a las ventas de carnes a la parrilla que permitirá el ingreso económicamente al restaurante impulsando de esta manera a tener sostenibilidad, sustentabilidad y rentabilidad que necesita el establecimiento.
- De acuerdo al estudio financiero realizado al restaurante “Parrilladas Tsáchilas” se concluye que es un negocio factible y rentable en la creación en la especialidad de carnes a la parrilla en el cantón La Concordia, provincia de Santo Domingo. Con respecto al estudio de la tasa interna de rendimiento, el valor TIR del restaurante es del 26,25%, esto proporciona una gran utilidad y rentabilidad a una diferencia del 13,50% con TMAR.

7.2 Recomendaciones


En la realización de la presente investigación se ha podido determinar las siguientes recomendaciones:

- Como recomendación es dar a conocer la gastronomía del sector, por medio de las carnes a la parrilla ya que son sus platos típicos y de los más representativos de la ciudad Santo Domingo, con una excelente calidad en sus cortes y en el valor nutricional implementados en todas sus preparaciones.
- Se organizará eventos para la familia, amigos y parejas que prepararán carnes a la parrilla y de esta manera conocerán la cultura gastronómica que tiene la provincia de Santo Domingo además de cumplir con todas las medidas de bioseguridad formuladas por el motivo del COVID-19 el cliente se sentirá confiado y seguro al visitar el establecimiento.
- Para que el restaurante tenga aceptación en el mercado es necesario realizar una buena campaña de publicidad en redes sociales, a fin de lograr difundir las características que tiene el establecimiento para que el público que se encuentra alrededor del cantón La Concordia puedan visitarlo.

7.3. ANEXOS

Anexo 1

Anexo 1. Encuestas del restaurante en Google Forms.



ENCUESTA

Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante con la cocina de parrilla en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas en el sector del Cantón La Concordia.*

*Obligatorio

¿Sabía usted, que el consumo de carnes en nuestra nutrición alimenticia aporta hierro, aminoácidos esenciales, vitamina b12, para el correcto funcionamiento del sistema nervioso y es a su vez una gran fuente de proteína? *

SI

NO

¿Con qué frecuencia lo hace?

NO CONSUME CARNE

UNA VEZ A LA SEMANA

Anexo N°1. Jessica Herrera. Preguntas de encuestas. Ecuador.

Anexo 2. Encuestas del restaurante en Google Forms.

1-3 SEMANAL

3-7 SEMANAL

¿Cuándo viaja por la costa y pasa por Santo Domingo, realiza una parada para la alimentación en esta provincia?

CARNES BLANCAS (POLLO, CERDO, PAVO, CONEJO)

CARNES ROJAS (VACA Y TERNERA)

¿Usted cuando come fuera lo hace con?

SOLO

AMIGOS

FAMILIA

¿En dónde prefiere alimentarse?

CASA

RESTURANTE

Anexo N°2. Jessica Herrera. Preguntas de encuestas. Ecuador.

Anexo 3. Encuestas del restaurante en Google Forms.

¿Se sentiría seguro en visitar un restaurante que cuente con todas las medidas de bioseguridad desde su ingreso hasta el momento de salir, tomando en consideración la actual pandemia causada por COVID-19?

SI

NO

¿Cuándo viaja por la costa y pasa por Santo Domingo, realiza una parada para la alimentación en esta provincia?

SI

NO

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato constituido por la proteína ya sea de cerdo, carne o pollo, guarnición, ensalada y bebida?

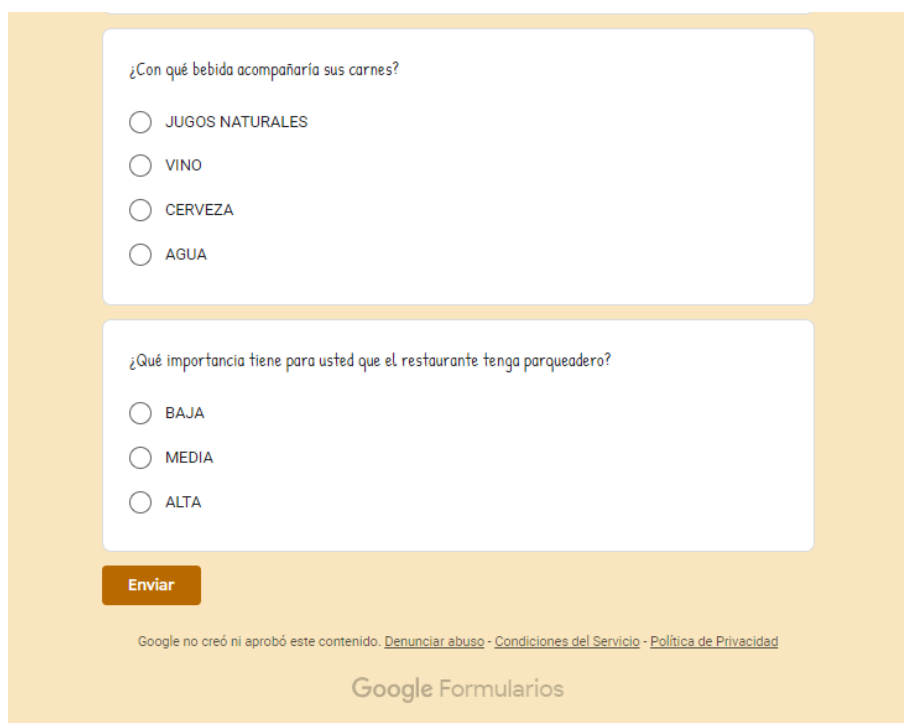
8 \$ - 10 \$

11\$ - 13 \$

14\$ - 16 \$

Anexo N°3. Jessica Herrera. Preguntas de encuestas. Ecuador.

Anexo 4. Encuestas del restaurante en Google Forms.



¿Con qué bebida acompañaría sus carnes?

- JUGOS NATURALES
- VINO
- CERVEZA
- AGUA

¿Qué importancia tiene para usted que el restaurante tenga parqueadero?

- BAJA
- MEDIA
- ALTA

Enviar

Google no creó ni aprobó este contenido. [Denunciar abuso](#) - [Condiciones del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)

Google Formularios

Anexo N°4. Jessica Herrera. Preguntas de encuestas. Ecuador.

Anexo 2

Hoja de observación

Jueves, 25 de febrero del 2021

Detalle del sector La Concordia provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas

La Concordia es un cantón perteneciente a la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. Se puede mencionar que en la calle principal de la vía Quinindé se encuentra una gasolinera “Petro Ecuador”, en la cual varios vehículos se conectan al viajar hacia la provincia de Esmeraldas, también existe la “Ruta las Villegas” que se conectan varias parroquias de La Concordia, por otra parte varios vehículos de la sierra se dirigen por el “Paso Lateral La Concordia” para conectarse a la vía Los Bancos, de esta manera puedan trasladarse a la provincia de Pichincha y Santo Domingo. La zona es muy comercial, en sus alrededores se encuentran locales comerciales. Sus actividades principales son la ganadería y la agricultura en el sector rural.

Por otra parte, la competencia del restaurante “Parrilladas Tsáchilas” en el sector es inexistente, sin embargo se encuentran como sustitutos a 16 cafeterías y restaurantes. Estos establecimientos se encuentran dentro del redondel en las cinco cuadras a su redonda.

Por medio de esta observación se puede determinar que el restaurante “Parrilladas Tsáchilas”, se encuentra ubicado en un buen sector porque no existe una competencia cerca del lugar.

Anexo 3

Gráfico 11: Plano del restaurante “Parrilladas Tsáchilas”



Herrera, J. (2021). Plano del restaurante. [Gráfico]. Ecuador

7.4.BIBLIOGRAFÍA

- Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA. (2021). *Requisitos para tener el permiso de funcionamiento ARCSA*. Recuperado el 1 de marzo del 2021. Disponible en: <https://www.controlsanitario.gob.ec/>.
- Alexandra Quezada. (2014). *Estudio y difusión antropológico de la cultura gastronómica*. [PDF]. Recuperado el 29 de marzo del 2021. Disponible en: <http://dspace.esepoch.edu.ec/bitstream/123456789/9917/1/84T00352.pdf>
- Goraymi. (2020). *Cultura de Santo Domingo*. Recuperado el 29 de marzo del 2021. Disponible en: <https://www.goraymi.com/es-ec/santo-domingo-de-los-tsachilas/santo-domingo/rutas-gastronomicas/comida-tipica-santo-domingo-tsachilas-a02ja0qde>
- Bustamante, Alejandra. (2018). *Propuesta de un restaurante gourmet de comida típica*. Recuperado el 7 de marzo del 2021. Disponible en: <http://polux.unipiloto.edu.co:8080/00004706.pdf>
- Cámara de comercio. (2021). *¿Qué es una microempresa?*. Recuperado el 28 de febrero del 2021. Disponible en: <https://ccq.ec/>
- Constitución de la República del Ecuador. (2021). *Principios de aplicación de los derechos*. <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec030es>. [PDF]. Recuperado el 16 de marzo del 2021. Disponible en: <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec030es.pdf>
- GAE. (2009). *Producción más limpia*. Recuperado el 16 de marzo del 2021. Disponible en: <https://gestionambientalempresarial.wordpress.com/2009/08/24/produccion-mas-limpia/>
- Licencia Única de Actividades Económicas LUAE (2021). *Requisitos para la licencia única de Actividades Económicas*. Recuperado el 1 de marzo del 2021. Disponible en: <https://www.santodomingo.gob.ec/>
- MarketingIntel. (2021). *Las ventas en la era digital*. Recuperado el 16 de marzo del 2021. Disponible en: <https://www.marketinginteli.com/documentos-marketing/gerencia-de-ventas/las-ventas-en-la-era-digital/>

- Ministerio de turismo del Ecuador. (2021). *Requisitos para alimentos y bebidas*. Recuperado el 1 de marzo del 2021. Disponible en: <http://servicios.turismo.gob.ec/>
- Ministerio de Trabajo del Ecuador. (2021). *Requisitos para tener un restaurante*. Recuperado el 1 de marzo del 2021. Disponible en: <https://www.trabajo.gob.ec/>
- Municipio de Santo Domingo. (2021). *Patente Municipal de Santo Domingo*. Recuperado el 1 de marzo del 2021. Disponible en: <https://www.santodomingo.gob.ec/>.
- Peñaloza Mariana. (2008). *Administración del capital de trabajo*. [PDF]. Recuperado el 30 de marzo del 2021. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/4259/425942157009.pdf>
- RSE. (2014). *10 maneras de ahorrar energía con la iluminación*. Recuperado el 16 de marzo del 2021. Disponible en: <https://www.compromisorse.com/rse/2014/10/24/10-maneras-de-ahorrar-energia-con-la-iluminacion/>
- Servicio de Rentas Internas SRI. (2021). *Requisitos para obtener el Servicio de Rentas Internas SRI*. Recuperado el 1 de marzo del 2021. Disponible en: <https://www.sri.gob.ec/>